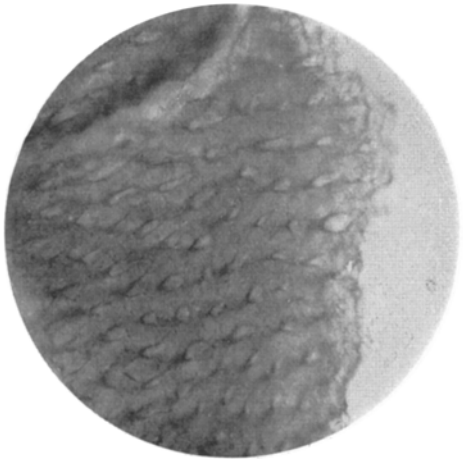

Fig. 62. Same der Feige.

Fig. 63. Schleimfäden des Samens der Tomate.

Geschichte des Marzipans bis zum Anfange des 19. Jahrhunderts.

Ein Versuch

von

Heinrich Fincke-Köln.

[Eingegangen am 30. Oktober 1926.]

„Und wer den Marcepan wol machen kan / der kan allerley Sachen machen / so der Mensch erdencken kan." Rumpolt 1581.

Die Nahrungsmittelchemie — ich gebrauche das Wort im weiteren Sinne einer Nahrungskunde, welche die naturwissenschaftliche Seite und die Überwachung des Nahrungsmittelverkehrs besonders berücksichtigt — ist bisher von anderen Aufgaben so sehr in Anspruch genommen worden, daß sie sowohl ihrer eigenen Geschichte als auch der geschichtlichen Entwickelung der Nahrung wenig Aufmerksamkeit zuwenden konnte. Wohl haben andere Wissenschaftszweige sich mit geschichtlichen Fragen der Nahrung befaßt; auch besitzen wir Werke, die der Geschichte der einzelnen Nahrungs- und Genußmittel, also den Rohstoffen unserer Nahrung, eingehende Beachtung schenken. Ich erwähne L. Reinhardt, Kulturgeschichte der Nutzpflanzen, (München 1911)[1]), C. Hartwich, Die menschlichen Genußmittel (Leipzig 1911) und A. Tschirch, Handbuch der Pharmakognosie (Leipzig 1911—1925). Ferner kommen einzelne Monographien in Betracht, von denen ich die für die vorliegende Arbeit ausbeutereiche „Geschichte

[1]) Bd. IV, 1 u. 2 von L. Reinhardt, Die Erde und die Kultur. München 1911.

des Zuckers" von O. v. Lippmann (Leipzig 1890), besonders hervorheben möchte. Aber die Zahl der nicht bearbeiteten Fragen ist noch sehr groß, und bei den bearbeiteten Gegenständen ist der Standpunkt des Nahrungsmittelchemikers naturgemäß oft nicht berücksichtigt worden. Daß die geschichtliche Behandlung von Nahrungsmittel- und Nahrungsgebieten nicht nur rein wissenschaftliches Interesse besitzt und dem Nahrungsmittelchemiker lediglich die Freude an seiner Tätigkeit vermehren, sondern auch praktische Bedeutung für die Nahrungsmittelkontrolle gewinnen kann, zeigt ein den Marzipan betreffender Fall, über den A. Beythien[1]) berichtet hat. In erster Linie werden derartige Studien allerdings kulturgeschichtlichen Charakter tragen und nur in mäßigem Umfange die naturwissenschaftliche Nahrungsmittelkunde berühren. Es erscheint aber erwünscht, daß auch auf dem Gebiete der Nahrung, ähnlich wie es z. B. bei der Heilkunde, Zahnheilkunde und Pharmazie der Fall ist, die kulturgeschichtliche Forschung nicht nur dem reinen Kulturhistoriker überlassen bleibt, sondern daß dabei auch die engeren Fachleute, in diesem Falle die Nahrungsmittelchemiker, mitwirken.

Im nachstehenden soll der Versuch gemacht werden, die genannte Zubereitung aus Mandeln und Zucker, über die eine geschichtliche Darstellung noch nicht vorhanden zu sein scheint, in ihrer Entwickelung zu verfolgen. Wenn diese Arbeit nicht als vollständig geglückt bezeichnet werden kann, so möge man die beträchtlichen Schwierigkeiten eines solchen ersten Versuches berücksichtigen. Diese Schwierigkeiten sind, vor allem für den der Quellen zunächst unkundigen Nichthistoriker, zum Teil dadurch gegeben, daß die Anfangsgeschichte des Marzipans in Zeiten und Länder fällt, für die überhaupt nur spärliche, sich auf Speise und Trank beziehende Mitteilungen vorliegen; diese sind dabei in den verschiedenartigsten Quellen zerstreut und vielfach aus sprachlichen Gründen schwer zugänglich. Dann sind die Wissensgebiete, die Beziehungen zum Thema haben, zahlreich und — ich erwähne nur die Sprachwissenschaft — dem Naturwissenschaftler meist fernliegend. Im vorliegenden Falle bestand ein weiteres, vorläufig schwer überbrückbares Hemmnis darin, daß die Ware, die wir Marzipan nennen, diesen Namen erst im 13. Jahrhundert erhalten zu haben scheint, und wir nicht wissen, wie sie vorher genannt wurde.

Ich kann eine Anzahl von Belegen dafür erbringen, daß marzipanähnliche Zubereitungen wesentlich älter sind als die Bezeichnung Marzipan. Genaue Kenner des persischen und arabischen Schrifttums der Zeit vor 1200 werden meine Angaben möglicherweise ergänzen und die frühere Bezeichnung dieser Ware angeben können. Selbst habe ich mich darauf beschränken müssen, einen kleinen Teil der Werke, die über die Geschichte des Marzipans vor 1200 Aufschluß geben können, durchzusehen. Vielleicht ist das, was wir heute Marzipan nennen, nur eine von mehreren Arten „Mandelmus", d. h. wasserhaltigen, mit Honig oder Zucker gesüßten Zubereitungen gewesen, die sprachlich nicht scharf von einander unterschieden wurden. Als man allerdings daran ging, Zubereitungen dieser Art in den Handel zu bringen und nicht nur zum sofortigen Selbstgebrauch herzustellen, war zur Erzielung der Haltbarkeit die Innehaltung des auch beim heutigen Marzipan üblichen mäßigen Wassergehaltes erforderlich.

Zunächst soll versucht werden, die Geschichte des Marzipans einem umfassenderen Rahmen einzufügen:

[1]) Diese Zeitschrift 1918, **35**, 479—481.

Überblickt man die Geschichte von Speise und Trank in Europa, so treten mehrere große Abschnitte hervor, die durch die Berührung Europas mit den anderen Erdteilen bedingt und mit bedeutenden weltgeschichtlichen Ereignissen eng verknüpft sind. Der letzte Hauptabschnitt, in dem wir uns noch befinden, hebt an mit der Zeit der großen Entdeckungsfahrten, der Eröffnung des Seeweges nach Indien und der Entdeckung Amerikas. Dieser Abschnitt ist also wesentlich durch den Einfluß der süd- und ostasiatischen und der amerikanischen Ländergebiete und ihrer Flora charakterisiert. Ihr Einfluß hat sich nicht nur dadurch geltend gemacht, daß die Verwendung der Gewürze erleichtert, ihre Zahl vermehrt und der Europäer mit Kartoffeln, Mais, Bananen, Tomaten, Tabak und anderem bekannt wurde, sondern vor allem in einer Umwälzung auf dem Gebiete des Trankes. Bier und Wein, Biersuppen und andere mehlhaltige flüssige Speisen wurden zurückgedrängt (Met war in der Hauptsache schon vom Bier abgelöst) und durch Kaffee, Tee und Kakao ersetzt. Die „teutsche Truncken-heit", die manchem Zeitgenossen zu bewegten Klagen Anlaß gab, wurde stark gemildert, ein erfreulicher Vorgang, der noch nicht abgeschlossen ist. Dieser Zeitabschnitt kam der Ausdehnung des Marzipangenusses insofern zugute, als zunächst die Entdeckung Amerikas durch die Nutzbarmachung sehr geeigneter Gebiete für die Zuckerrohrkultur, und als später die allerdings durch politische Ereignisse erzwungene Aufnahme der Zuckerrübenkultur in Europa den einen Hauptbestandteil des Marzipans, den Zucker, verbilligte. Infolgedessen wurde Marzipan, der vorher nur eine Delikatesse der Wohlhabenderen war, vor allem im letzten Jahrhundert weiteren Volkskreisen zugänglich.

Die Kenntnis des anderen, des wichtigeren Marzipanbestandteils, der Mandeln, sowie die Bekanntschaft mit dem Marzipan selbst, ist dem vorhergehenden großen Zeitabschnitte zu danken, in dem durch den Einfluß des Orients die alte primitive Kochart Europas allmählich abgelöst wurde. Es ist für das mittlere und nördliche Europa der Zeitraum, in dem es zunächst mit den Erzeugnissen Italiens bekannter wurde; es ist die Zeit, in welchem Europa, vornehmlich unter Vermittlung Italiens, mit dem Orient in innige Handelsverbindung eintrat. Der Beginn dieses Teiles der Geschichte von Speise und Trank muß für Italien in die Zeit vor Christus angesetzt werden, als die glücklich durchgeführten asiatischen Kriege Rom in enge Beziehung zum Orient brachten und viele Kriegsgefangene, vor allem Syrer, nach Italien führten. Für das übrige, nördlicher gelegene Europa beginnt der Einfluß des Orients sich erst später stärker auszuwirken, vor allem in den Jahrhunderten, in denen die arabische Welt erobernd in Europa eindrang und andererseits die deutschen Herrscher in politischen Zusammenhang mit Italien traten, es vielfach an der Spitze größerer Heere besuchten. Voll trat der Einfluß des Orients aber erst mit den Kreuzzügen in die Erscheinung, die dem Abendlande eine eingehende Kenntnis orientalischer Waren und Sitten und der hochstehenden arabischen Kultur vermittelten, die ihrerseits vor allem persische, syrische und hellenische Kultur mit altarabischen Kulturelementen verarbeitet hatte. Die Kreuzzüge hatten auch die ausgedehnten Handelsbeziehungen zur Folge, die sich in der Blütezeit Venedigs auswirkten und in Deutschland Augsburg, Regensburg und Nürnberg und weiterhin die Hansestädte zu verkehrsreichen Handelsmittelpunkten emporhoben. Von Pflanzenerzeugnissen waren es in erster Linie die Gewürze und der Zucker, die wie mit Heißhunger in ganz Europa aufgenommen wurden. Dazu kamen Obstarten, die im mittleren und nördlichen Europa nicht oder nicht in genügender Menge angebaut werden konnten. Unter

ihnen spielten in den Jahrhunderten nach den Kreuzzügen die Mandeln eine wesentliche Rolle, jedenfalls eine verhältnismäßig größere wie heute. In diesem Zeitraum taucht zum ersten Male sicher erkennbar der Marzipan auf, dessen Kenntnis sich nach 1300 offenbar bald ausbreitete, wenn wir auch erst später häufiger von ihm hören.

Marzipan kann zuerst in dem Lande und zu der Zeit hergestellt worden sein, in welchen seine beiden Bestandteile zusammen bekannt wurden. Die Frage, wo und wann dieses gewesen sein kann, wird verschieden zu beantworten sein, je nachdem man dem seit dem 16. Jahrhundert nachweisbar bestehenden Gebrauch entsprechend nur Mandeln und Zucker als wesentliche Bestandteile ansieht, oder man auch die Vorstufe des Zuckers, den Honig, als Marzipanbestandteil gelten läßt. Der Süßungszusatz in fester Form ist nicht charakteristisch, denn man hat seit alter Zeit her bei der Marzipanherstellung zuweilen auch den zum dicken Sirup eingekochten Zucker benutzt. Da ferner lange Zeit hindurch Honig und Zucker sich wechselseitig vertraten, nicht nur im späteren Mittelalter bei uns, sondern auch im frühen Mittelalter im Orient — viele Vorschriften geben an „Honig oder Zucker“ — so dürfen wir bei unserer Betrachtung nicht vor dem Erzeugnis aus Mandeln und Honig Halt machen, sondern müssen es für die ältere Marzipangeschichte in den Kreis der Besprechung ziehen. Es ist auch zu bedenken, daß in ältester Zeit der Zucker meist nicht so rein gewonnnen wurde wie heute und die äußere Beschaffenheit des aus dem Zuckerrohr gewonnenen Süßsaftes dem Honig zuweilen näher gestanden hat, als es bei gut raffiniertem Zucker der Fall ist. In den letzten Jahrhunderten ist allerdings, darüber besteht kein Zweifel, Honig als Marzipanrohstoff nicht mehr in Betracht gekommen.

Über Marzipanherstellung in einer Art, die von den Zeitgenossen als Verfälschung empfunden wurde, habe ich im Schrifttum bis zum Beginne des 19. Jahrhunderts nur vereinzelte Angaben gefunden, nach denen Mehl oder Stärke zum Zwecke der Streckung zugesetzt worden ist. Es finden sich allerdings, zuerst Mitte des 16. Jahrhunderts, Angaben über Mehlzusatz; vereinzelt — vor allem in Kochbüchern und handschriftlichen Kochrezeptsammlungen — finden sich Zubereitungen aus Mehl, Eiern und Zucker auch ohne jeden Zusatz von ölhaltigen Samen als Marzipan bezeichnet. Aber man gewinnt nicht den Eindruck, daß hierbei eine Täuschungsabsicht bestanden hat; der Versuch, durch Zugabe von bitteren Mandeln oder Bittermandelöl echten Marzipan vorzutäuschen, wurde anscheinend nicht gemacht. Die Form, nicht die Zusammensetzung, gab solchen Zubereitungen den Namen Marzipan. Was den Ersatz der Mandeln durch andere Samen anbelangt, so war offenbar seit ältesten Zeiten die Verwendung von Pinienkernen, Pistazien und Nüssen zu marzipanähnlichen Zubereitungen üblich. Doch hatte auch diese Verwendung anderer Samen nicht den Charakter einer Verfälschung, sondern denjenigen der Herstellung besonderer Marzipanarten, die im allgemeinen ihrer Zusammensetzung nach bezeichnet wurden. Die Verwendung von Aprikosen- und Pfirsichsamen an Stelle der Mandeln bei Marzipan wird zuerst im 18. Jahrhundert angegeben. Überblickt man die Gesamtheit der Zusammensetzungsangaben und berücksichtigt man das Gewicht der Ansicht der Verfasser, so kann kein Zweifel bestehen, daß Marzipan normalerweise aus Mandeln und Zucker bestanden hat.

Man wird noch die Frage aufzuwerfen haben, ob man in so frühen Zeiten, wie sie für das erste Auftreten eines aus Mandeln und Honig hergestellten Marzipans in

Betracht gezogen werden könnten, technisch zur Herstellung in der Lage war. Diese Frage ist unbedingt zu bejahen, denn die Technik war in alten Zeiten im Orient hochentwickelt. Außerdem läßt sich Marzipan mit genau den gleichen primitiven Mitteln herstellen, mit denen vor Jahrtausenden der Mensch allenthalben und noch heute der arme Beduine einzelner Gebiete sein Fladenbrot herstellt: mit ein paar Steinen. Sie dienen zunächst dazu, das Getreide (oder die Mandeln) zu zerquetschen, zu zerreiben und zum Teig anzukneten. Dann erhitzt man die Steine in einem offenen Feuer und backt mit ihrer Hilfe den Teig gar. In technisch vorgeschrittener Zeit war Marzipan mit den im Haushalt und im Handwerk üblichen Geräten erst recht stets herstellbar.

I. Herkunft und Bedeutung des Namens „Marzipan".

In Deutschland wird der Name „Marzipan" meist von Marci panis = Markusbrot (auch Martius panis) abgeleitet, wobei entweder der Evangelist Markus als Schutzheiliger von Venedig oder ein sagenhafter Klosterkoch Markus oder „Marzo, der Erfinder des Zuckerbrotes" [1]) Pate gestanden haben soll. Eine andere Lesart [2]) geht dahin, daß Marcus Alpicius (Apicius?) die Ursache des Namens gewesen sei. Auch wird in auffallender Übereinstimmung — die Quelle ist offenbar die gleiche — sowohl für Venedig [3]), Turin [4]), wie für Lübeck [5]), Erfurt [6]), Sachsen [7]), berichtet, daß man zur Erinnerung an eine Hungersnot, für die meist das Jahr 1407 angegeben wird, später am Markustage Brötchen gebacken habe, die als Marcipanes bezeichnet worden seien. Warum man dazu den Markustag genommen hat, ist — außer bei Venedig — nicht ersichtlich. Erregt schon die Ähnlichkeit zwischen Marzipan und Marci panis gerade wegen ihres auffallenden Gleichklanges Verdacht, so wird der Zweifel verstärkt und die Unrichtigkeit dieser Deutung zur Gewißheit, wenn man die italienische Urform marzapane, das spanische mazapan und die ältere deutsche Form Marzapan zum Vergleich heranzieht.

Die zweite Lesart für die Ableitung des Wortes Marzipan nimmt ebenfalls an, daß die Endsilbe das lateinische Wort panis ist, führt aber den ersten Wortteil auf das griechische maza (massa) = Mehlbrei zurück, eine Erklärung, die lautlich eher befriedigt, aber keinen rechten Sinn ergibt, denn Brei ist — vor allem in der geschichtlichen Entwickelung — ein Gegensatz zum Brot und vertrat dessen Stelle, als man Brot noch nicht kannte, und späterhin, als das Brot zunächst noch den wohlhabenderen Kreisen vorbehalten war. Auch läßt sich mit der Deutung als Mehlbrei-Brot der Genußwert des Marzipans und seine Zusammensetzung nicht in Einklang bringen. Da man im mittelalterlichen Latein und darüber hinaus viele panis-Arten kannte [8]) und auch Zuckergebäcke als panes zu bezeichnen pflegte [9]),

[1]) J. G. Krünitz, Ökon.-technolog. Encyklopädie. Berlin 1802, **85**, 136.
[2]) Čeněk Zíbrt, Staročeský perník, Karlíně 1916, S. 6—7.
[3]) Ebenda S. 6.
[4]) Ebenda S. 7.
[5]) A. Beythien, a. a. O. S. 480.
[6]) Zíbrt, a. a. O. S. 7.
[7]) A. Kluyver, Marzipan. Zeitschr. für deutsche Wortforschung. Straßburg 1904/05, **6**, 60.
[8]) Moritz Heyne, Fünf Bücher deutscher Hausaltertümer. Leipzig 1901, **2**, 278.
[9]) Schauplatz der Künste und Handwerke. Leipzig und Königsberg 1769, **8**, 737.

sind die Erklärungen, die die Endsilbe -pan von panis ableiten, durchaus verständlich. Sowohl die Herleitung von maza panis wie die von Marci panis stammen bereits aus dem 15. Jahrhundert. Bernhardus Dessenius Cronenburgius[1]), ein Kölner Arzt, sagt 1555: „ . . . corrupta ex massa seu maza pane voce, Marzepanes & Marci panes . . ."

Die heutige Sprachwissenschaft ist zu anderen Ergebnissen gekommen, die — obwohl ihre Begründung schon vor mehr als 20 Jahren gegeben wurde[2]) — in weitere Kreise, wenigstens in Deutschland, kaum gedrungen sind. Kurze Notiz davon genommen hat Meyer's Großes Konversationslexikon 6. Aufl. 1906, **13.** Auch in The Encyclopaedia Britannica (Cambridge 1911, **18**) ist die neue Deutung übergegangen, im Gegensatz zu den neueren französischen und niederländischen Encyklopädien. Durch einen kleinen Aufsatz von K. Lokotsch[3]), der die Herkunft des Wortes Marzipan auch in seinem demnächst erscheinenden „Etymologischen Wörterbuch der orientalischen Entlehnungen in den europäischen Sprachen"[4]) behandelt, wurde ich auf sie aufmerksam.

Der holländische Sprachforscher Kluyver gibt folgende Ableitung vom arabischen Wort mauṯabān = „Ein Sitzender": Schon vor Beginn der Kreuzzüge war im Orienthandel eine Münze im Verkehr, die auf der einen Seite den auf dem Throne sitzenden Christus zeigte. Ihre arabische Bezeichnung mauṯabān wurde bei den Italienern zu matapan und schließlich — mit der auch bei anderen ähnlich klingenden Worten beobachteten Einfügung eines r — zu marzapane oder marzapanus. Diese Münzen wurden vielfach nachgeahmt, so auf Zypern und in Venedig, wo man sie zuerst im Jahre 1193 prägte. Sie war $^1/_{10}$ der Münzeinheit. Der Name ging dann für den Begriff von $^1/_{10}$ auch auf Hohlmaße über und bedeutete schließlich im Handel Cyperns eine Schachtel mit dem Inhalt von $^1/_{10}$ armenischem moggio (Scheffel). Tatsächlich bedeutete später das neapolitanische marzapane und das sizilische marzapanu soviel wie Schächtelchen, und auch in der Provence wird seit dem 14. Jahrhundert angeblich bis heute das Wort massapan für Schachtel gebraucht. Unter den Belegen der Geschichte von Nimes (Südfrankreich) findet sich eine Rechnung vom Jahre 1334 mit folgender Angabe[5]): „Pro duobus pixidibus sive massapanis, unum

[1]) K. Lokotsch, De compositione medicamentorum, hodierno aevo apud pharmacopolas . . . libri X. Francoforti MDLV. Bl. 37.

[2]) A. Kluyver, a. a. O. S. 59—68.

[3]) Kölnische Zeitung Nr. 950 vom 23. Dezember 1925.

[4]) Mit liebenswürdiger Genehmigung des Verlages Carl Winter's Universitätsbuchhandlung in Heidelberg, der mir einen Bürstenabzug zur Verfügung stellte, gebe ich daraus Folgendes wörtlich wieder: „Ar.[abisch] mauṯabān: ‚Einer, bes. ein König, der ruhig sitzt' [vom Vb. waṯaba ‚sitzen'], Bezeichnung einer Münze, die während der Zeit der Kreuzzüge in der Levante im Umlauf war; auf ihr war eine sitzende Christusfigur dargestellt, nach der sie benannt war. Um das Jahr 1193 führten die Venezianer eine dieser byzantinischen Münze ähnliche aus dem Orient ein, die sie matapan nannten. Hiermit wurde dann in Famagusta auf Cypern eine 10%-ige Abgabe und endlich eine Schachtel oder Kiste, die $^1/_{10}$ moggio enthielt, bezeichnet: venez. marzapane . . . , noch im XIII. Jahrhundert ist siz. martzapane, neapol. marzapane belegt. Im XIV. Jahrhundert wurde mit diesem Wort der Inhalt der genannten Kiste, nämlich ein aus Zucker, Mandeln und Rosenwasser hergestelltes Zuckerwerk bezeichnet: it. marzapane, frz. marsepain, massepain, sp. mazapán, pg. massapão [mit offenbarer Anlehnung an pane, pain, pão — lat. panis ‚Brot']; vergl. nach prov. massapan ‚Schachtel'. Engl. marchpane [in Anlehnung an March], dtsch. Marzipan, ndl. marsepein, schwed. marsipan; russ. marcipan. — Marci panis ‚Markusbrot' ist nur Volksetymologie . . . ."

[5]) Du Cange, Glossarium mediae et infimae Latinitatis, Bd. V. Niort 1885, S. 253.

de Manu Christi, et alium de confiegs." („Für zwei Büchsen oder Schachteln, eine für Manus Christi, die andere für Konfekt"). Manus Christi ist eine Zuckerzubereitungsform, die in den kleinen Pfefferminzkügelchen der Apotheken sich bis in die Jetztzeit erhalten hat. In dieser Angabe ist das Wort massapanum für Schachtel also tatsächlich für eine Zuckerwarenschachtel benutzt. 1399 wurde die gleiche Bezeichnung für einen Reliquienbehälter angewandt[1]). In der Bedeutung als Schachtel fand ich die Form marsapanum in einer Klageschrift eines Genuesen gegen einen Deutschen vom 17. März 1441[2]). Im Anfange des 14. Jahrhunderts bildete Marzipan in Schachteln verschiedener Größe einen Handelsartikel von Cypern; man nimmt an, daß die Bezeichnung der Schachtel[3]) damals auf ihren Inhalt übergegangen ist. Der Name Marzipan kann sich danach — da die Münze mazapan erst um die Zeit von 1200 weite Verbreitung fand — nicht gut vor dem 13. Jahrhundert gebildet haben, war aber spätestens im Anfange des 14. Jahrhunderts vollzogen.

Mag die Erklärung für den Übergang des Namens marzapan von der Münze auf das Hohlmaß auf den ersten Blick weniger befriedigen, so ist der Übergang vom Hohlmaß auf die Schachtel und von dieser auf den Inhalt einleuchtend. Die Gleichheit der Bezeichnung für ein kleines Hohlmaß (es handelt sich um einen Inhalt von mehreren Litern) und für eine Schachtel erscheint mir besonders dadurch verständlich, daß es sich offenbar um runde hölzerne Maße gehandelt hat, wie sie auch jetzt noch üblich sind, um Maße, die durch Hinzufügung eines entsprechenden Deckels zur Schachtel werden. Die Maße zu $^1/_{10}$ moggio und die Marzipanschachteln werden sich wesentlich nur durch den Deckel von einander unterschieden haben. Die größte Sorte der in der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts auf Cypern üblichen Holzschachteln für Marzipan faßten davon etwas über 3 kg, wie sich aus zeitgenössischen Berichten errechnen läßt. Mag die angegebene Deutung der Herkunft des Wortes Marzipan von der Münze mauṯabān richtig sein oder nicht, in jedem Falle möchte ich die Herkunft aus dem Arabischen für wahrscheinlich halten, zumal die Ware selbst, wie ich später ausführen werde, vorher schon im arabischen Sprachgebiet hergestellt worden ist. Ob nicht vielleicht auch das ähnliche arabische Wort murabbā, welches Konserve, in Zucker oder Honig eingemachte Früchte, bedeutet[4]), mit dazu beigetragen hat, daß die Bezeichnung marzapane von der Schachtel auf den Inhalt überging, vermag ich nicht zu beurteilen, doch möchte ich anregen, daß seitens der Sprachwissenschaftler der Frage der älteren arabischen Bezeichnung für Marzipan nachgegangen wird.

Runde Holzschachteln aus gebogenem Holze, eine immer etwas größer wie die andere, (wie sie noch jetzt z. B. im Schwarzwald angefertigt werden), die man, so lange sie leer sind, ineinander „schachteln" kann, waren im Mittelalter und auch späterhin zur Aufnahme von Süßigkeiten beliebt und wurden auch verziert geliefert[5]). In Anton Tucher's Haushaltbuch[6]) findet sich eine Angabe vom Jahre 1508:

[1]) Du Cange, Glossarium mediae et infimae Latinitatis, Bd. V. Niort 1885, S. 297.

[2]) Aloys Schulte, Geschichte des mittelalterlichen Handels und Verkehrs zwischen Westdeutschland und Italien. Leipzig 1900, **2**, 159. Der Verf. erklärt S. 354 im Glossar. Marsapanus als identisch mit marsupium, Zehrsack. Dies ist offenbar irrig.

[3]) Das deutsche Wort „Schachtel" ist aus dem italienischen „scatola" entstanden.

[4]) Vergl. J. Löw, Die Flora der Juden. Wien und Leipzig, 1924, **3**, 209.

[5]) Jacobsson, Technologisches Wörterbuch, Teil VII, 1794, S. 180.

[6]) Bibliothek des Litterar. Vereins Stuttgart Nr. 134. Tübingen 1877, S. 61.

„Item fur vergullte hullczene confecktschattel . . .“ („Für eine vergoldete hölzerne Konfektschachtel“). Holzschachteln dienten auch als Arzneibehälter. Man findet sie daher vielfach auf Apothekenabbildungen aus dem 15. und 16. Jahrhundert (z. B. in Hortus Sanitatis, Augsburg 1488, bei Jost Amman, Beschreibung aller Stendt auf Erden [„Der Apotecker“] Frankfurt 1568), wobei sie vielfach als Aufbewahrungsbehälter erkenntlich sind, aber anscheinend auch Abgabebehälter gebildet haben. In den Abbildungen von Konrad von Megenberg's Naturbuch von 1536 ist sogar deutlich zu erkennen, daß solche Schachteln in verschiedener Weise hergestellt waren. Fruchtmarmeladen, die als Konfekt in ebensolchen Schachteln verkauft wurden, führten sogar den Namen „Schachtelsaft“ [1]), den man in den Ausführungsbestimmungen zum Zuckersteuergesetz vom 18. Juni 1903 in der Form „Schachtelmus“ und neuerdings auch bei R. Kuczynski [2]) in gleicher Gestalt wiederfindet.

Vielleicht darf man annehmen, daß die ursprüngliche Form der Marzipanverpackung in runden Holzschachteln ihre Nachwirkung noch jetzt in den runden Marzipantorten und den für diese üblichen Schachteln zeigt.

Bezüglich der Wandlung, die das Wort Marzipan bezw. das zugrundeliegende marzapane erfahren hat, sei darauf hingewiesen, daß die Wandlung auch nach dem Mittelalter noch fortgeschritten ist. Denn damals und bis ins 18. Jahrhundert hinein verstand man unter Marzipan — man sprach von einem Marzepan, von mehreren Marzepanen — meist ein fertig geformtes Zuckerwerk aus Marzipanteig. Ebenso unterschied man, wenngleich neben dem Zucker die Mandeln die übliche Grundmasse abgaben, doch Marzipane aus Mandeln, Pistazien, Pinienkernen u. a. Jetzt versteht man unter Marzipan die Grundmasse, gleichgültig, ob ihr bereits eine bestimmte Form gegeben ist oder nicht, und zwar nur die Grundmasse aus Zucker und Mandeln.

Nachstehend (S. 108 und 109) gebe ich eine in zeitlicher Reihenfolge geordnete Aufstellung der verschiedenen Schreibweisen des für die Zuckerware benutzten Wortes Marzipan, die ich bei der Durchsicht des Schrifttums fand.

Weitere Angaben über das deutsche Wort Marzipan, frühere Formen und Anwendungen desselben siehe Sander's Wörterbuch der deutschen Sprache. Leipzig 1863, **2**, 239. — Fr. L. K. Weigand, Deutsches Wörterbuch. Gießen 1910, **2**, 138.

Über die französische Form bringt einiges: Hatzfeld, Dictionnaire général de la Langue Française. IV. Ausg. Paris 1925, **8**, 1482.

Außerordentlich umfangreiches Material über das englische Wort findet sich in James Murray, A New English Dictionary on Historical Principles. Teil II, Oxford 1908, **6**, 157.

Außerdem vergl. Du Cange, Glossarium mediae et infimae Latinitatis. Niort 1885, **5**, 164, 253, 297.

---

[1]) Jacobsson, a. a. O., Teil VIII, 1783.

[2]) R. Kuczynski, Deutschlands Versorgung mit pflanzlichen Nahrungs- und Futtermitteln. Teil II, Berlin 1926, S. 352.

Schreibweise	Zeit	Sprachgebiet	Quelle[1])
mazapan	13. Jahrh.	franz.	Arnaud de Villeneuve nach Le Grand d'Aussy, **2**, 315
marzapane	um 1340	ital.	Pegolotti, S. 320
marzapane	1442	„	Uzzano, S. 55
martiapanis	1483/92	lat.	Diar. curiae romanae nach The Encyclopaedia Britannica
marzapanum	1495	„	Quiricus de Augustis de Dertona nach Schelenz, S. 337
marczapan	1510	deutsch	Tucher, Haushaltbuch S. 78
martzepan	1526	„	Veesenmayer nach Volz, S. 313
martzapaenn	1530	„	Wehrmann, S. 293
Mazapan, Marzapan . .	1544	„	Ryff, Bl. 224 u. a.
Marcipan	1545	„	H. Bock, Bl. 406
Marzepanes (pl.)	1555	lat.	Bernh. Dessenius Cronenburg, Bl. 37
Marcipan	1557	deutsch	A. Lonicerus, Bl. 41
massepan	1559	„	Buch Weinsberg, S. 83
Marzapan	1573	„	Ryff, **2**, Bl. 58
Marcepan, Marcipan . .	1581	„	Rumpolt, S. 2 u. a.
massepanes (pl.)	1583	lat.	Dodonaeus, S. 787
Martzipan	1593 (1604)	„	Colerus, **1**, 125
Massepan	1596	franz.	L'Estoile nach Le Grand d'Aussy, **2**, 292
Marsepeynen (pl.) . . .	1618	niederl.	Dodonaeus, S. 1251
Massepain	1619	franz.	d'Olivier de Serres, S. 771
Maza panis, Panis marsicus	1625	lat.	Tabernaemontanus, **3**, 90
maßepin	1655	„	La Varenne, S. 344
march-pane	1669	engl.	Sir Kenelm Digby, S. 221
Massepin	1670	franz.	Traité de Confiture, S. 70—84
Massepain	1692	„	Nouvelle Instruction pour les Confitures, S. 178—184
Marchpane	1696	engl.	William Salmon, S. 195—196
Marcipanen (pl.)	1714	deutsch	Valentini, S. 329
Marzibän	1722	dtsch., dialek.	Anna C. Eibellyn, S. 3—5
Marcipan, Marcepan . .	1739	deutsch	Zedler, Großes Universallexikon, **19**
Martius panis	1739	lat.	„ „ „ „
a March Payne	vor 1750	engl., (dialekt.?)	A book of simples, S. 162
Marszepain, Marssepaine	um 1750	niederl.	G. v. d. Brenk, Teil I, S. 13, Anhang, S. 8
Massepin	1750	—	[Fr. Marin], Les dons de Comus, **3**, 103—106 u. 134
Marcepan	1755	deutsch	Hübner u. Zincken, Natur-, Kunst- . . . Lexicon. Leipzig 1755
mazapan, mazapanes (pl.)	1763	span.	Fr. Martinez, S. 19, 143, 449—451

[1]) Die Quellen sind hier nur insoweit genauer angegeben, als sie nicht an anderen Stellen des Aufsatzes aufgeführt worden sind.

Schreibweise	Zeit	Sprachgebiet	Quelle
massepain	1768	franz.	Gilliers, S. 135—137
massepain	1768	„	Encyclopédie...des sciences... Lausanne et Bern, **21**, 210
Marzipan	1769	deutsch	Schauplatz der Künste und Handwerke, **8**, 737
Marci panis Martius panis . . .	1769	lat.	Schauplatz der Künste und Handwerke, **8**, 737
Marzepan	1783	deutsch	Jacobsson, Teil III, S. 27
Marzappani, Marzapani .	1790	ital.	Il Confetturiere Piemontese, S. 14, 16, 17, 47 u. a.
Marsepein (Marcepain) .	1791	niederl.	Cath. Zierikhoven, S. 299—303
Marzipan	1796	deutsch	Koch-, Back- und Konfiturenlexikon, S. 228—231
Marzipan, Marzepan . .	1802	„	Krünitz, Bd. 85, S. 136

II. Zur Geschichte der Marzipanbestandteile.

Um weitere Anhaltspunkte für die früheste Geschichte des Marzipans zu gewinnen, müssen wir uns nunmehr kurz mit der Geschichte einerseits der Mandeln und andererseits des Honigs und Zuckers sowie des Rosenwassers beschäftigen.

Mandeln[1]) werden schon im alten Testament als die besten Früchte Palästinas genannt. Die alten Hebräer unterschieden bereits süße und bittere Mandeln. Auch in Persien ist die Kenntnis des Mandelbaumes uralt. Von Kleinasien her lernten ihn die Griechen im 5. Jahrhundert vor Chr. kennen und machten ihn ihrerseits wieder den Römern bekannt. Im 1. Jahrhundert vor Chr. finden wir ihn in Italien angebaut, wo er sich bald einbürgerte. Nördlich der Alpen wurde die Mandelkultur durch Karl den Großen eingeführt. Im Rheintal und auch in anderen Teilen Deutschlands finden wir die Mandel im Mittelalter angebaut. Doch konnte der Bedarf Deutschlands hierdurch bei weitem nicht gedeckt werden, sondern er wurde vornehmlich aus Italien bezogen. Auch die Erzeugung Syriens, dessen Bewohner schon im Altertum hervorragende Baumzüchter waren[2]), hat im Mittelalter für den Orientverbrauch nicht genügt, denn die Venetianer führten Mandeln um 1300 unter den Gegenständen ihrer Einfuhr nach Alexandrien. In der ersten Hälfte des 13. Jahrhunderts kamen Mandeln nach London, im 14. Jahrhundert nach Norwegen; 1402 werden Mandeln im Verkehr Danzigs genannt, und während des 15. Jahrhunderts lag der Export der Mandeln aus Spanien zum Teil in deutschen Händen[3]). Über den mittelalterlichen Handel mit Mandeln in Deutschland und ihren Preis geben L. Meder[4]) und die Kölner Stadtrechnungen des Mittelalters[5]) einige weitere Aufschlüsse. Nach Ostasien und Indien, wo der Zucker früher als in den asiatischen Gebieten am Mittelmeer bekannt war, ist die Mandel wohl erst im Mittelalter ge-

[1]) F. A. Flückiger, Pharmakognosie des Pflanzenreichs. 3. Aufl. Berlin 1891, S. 988; A. Tschirch, a. a. O. **2**, 607; L. Reinhardt, a. a. O. **4**, 1, S. 117.

[2]) V. Hehn, Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergang aus Asien... Berlin 1883.

[3]) Flückiger, a. a. O. Tschirch, a. a. O.

[4]) L. Meder, Handel Buch, Nürnberg 1558. Bl. I u. XXI.

[5]) Bearbeitet von R. Knipping, Bonn 1897. **1**, S. LVIII u. S. 233.

kommen[1]). Heute liefern Italien nebst Sizilien, Spanien und Portugal, Südfrankreich, Griechenland nebst Kreta, Kleinasien, Syrien, Persien, die nordafrikanischen Länder, besonders Marokko, und Kalifornien die Hauptmenge der in den Handel kommenden Mandeln.

Mit Zucker überzogene Mandeln, unsere sog. gebrannten Mandeln, werden um das Jahr 1000 zuerst erwähnt[2]) und gehörten später zum Nachtisch jeder Festtafel.

Als Mandelersatz dienen die Kerne des Pfirsich- und Aprikosenbaumes, die aus dem Innern Asiens stammen und beide in der zweiten Hälfte des 1. Jahrhunderts nach Chr. nach Italien kamen, nachdem sie schon vorher nach dem westlichen Asien gelangt waren. Von Italien kamen ihre Kerne schon im Altertum nach Deutschland. Während die Mandelbäume der Samenkerne wegen gezüchtet wurden, erfolgte die Kultur von Pfirsich und Aprikose nur im Hinblick auf das Fruchtfleisch; ihre Samenkerne waren lediglich Nebenerzeugnisse. Die Verwendung von Pfirsichkernen in mit Zucker überzogenem Zustande fand ich zuerst 1581 (Rumpolt) angegeben. Arzneiliche Verwendung haben sie schon früher gefunden. Megenberg sagt in seinem Naturbuch von 1536 (S. CCL): „Pfirsing . . . die kernen sein natürlich hitz / stercken den magenn und hirn / scherpffen vernunfft und gedechtniß". Diese Angabe dürfte wohl auf arabische Quellen zurückgehen. Die Verwendung von Pfirsich- wie von Aprikosenkernen zur Marzipanherstellung wird zuerst 1739 erwähnt[3]). Ferner erwähnt sie K. G. Ludovici[4]). Über frühere Verwendung von Aprikosenkernen fand ich keine Angabe. Daß Aprikosen- und „Pfirschen"-Kerne, je nachdem ob sie süß oder bitter sind, wie süße oder bittere Mandeln verwendet werden können, gibt G. H. Buse[5]) an. Die Entbitterung von Aprikosen- und Pfirsichkernen ist vor dem 19. Jahrhundert anscheinend nicht bekannt gewesen.

Honig[6]) ist wie die Mandeln seit undenklichen Zeiten bekannt. Die älteste Erwähnung der Honigbiene finden wir in Ägypten um 3600 vor Chr. Tausend Jahre später wurde dort die Biene schon in künstlichen Wohnungen gezüchtet. Die Erwähnung des Honigs in der Bibel ist allgemein bekannt. Über die Bienenzucht der alten Römer liegt eine Reihe von Nachrichten vor. Die Kenntnis des Honigs bei den germanischen und slavischen Völkern muß weit in die Steinzeit zurückreichen, wenn auch planmäßige Bienenzucht vielleicht erst im Beginne des Mittelalters aufgenommen worden ist, um dann aber großen Umfang anzunehmen und erst wieder mit der Zunahme der Zuckerrohr- und besonders der Zuckerrübenkultur zurückzugehen. An Honig kann es somit dort, wo Mandeln vorhanden waren, nie gefehlt haben, so daß die Herstellung einer marzipanähnlichen Zubereitung aus Mandeln und Honig Jahrtausende alt sein kann.

[1]) Reinhardt, a. a. O. S. 116.

[2]) v. Lippmann, a. a. O. S. 175.

[3]) Zedler, Großes Universal-Lexikon, Halle u. Leipzig 1739, **19**.

[4]) K. G. Ludovici, Eröffnete Akademie der Kaufleute oder vollständiges Kaufmanns-Lexikon. 2. Aufl. III. Teil, Leipzig 1767, Sp. 1816.

[5]) G. H. Buse, Das Ganze der Handlung. I. Teil. Vollst. Handbuch der Warenkunde. Erfurt 1800, **2**, 305 u. 327.

[6]) Eine gute geschichtliche Übersicht und weitere Schrifttumsangaben findet man in H. Klose, Über Waldbienenzucht in Litauen und einigen Nachbargebieten. Abh. a. d. math.-naturw. Abt. der Bayr. Akad. d. Wiss. Suppl.-Bd. München 1925.

Anders ist es mit dem Zucker, als dessen Heimat Indien anzunehmen ist, von wo wir Nachrichten über Zucker aus den letzten Jahrhunderten vor Chr. haben. Über Persien (wo Mandeln wuchsen) und Arabien hat die Zuckerrohrkultur sich dann westwärts ausgedehnt. Die Araber brachten das Zuckerrohr im 8. Jahrhundert nach Chr. nach Ägypten und Spanien und im 9. Jahrhundert nach den Mittelmeerinseln. Syrien, Ägypten und Cypern wurden in der Folgezeit die wichtigsten Erzeugungsgebiete des Zuckers, der jedoch in den weiter nördlich gelegenen Gebieten erst nach 1000 nach Chr. und auch dann zunächst nur sehr langsam bekannt wurde. Er stand hoch im Preis und blieb mehrere Jahrhunderte lang den Wohlhabenderen vorbehalten. Der europäische Zuckerverbrauch konnte erst größeren Umfang annehmen, nachdem durch die Ermittelung des Seeweges nach Indien die Handelsstellung Venedigs erschüttert und verteuernder Zwischenhandel ausgeschaltet war, und nachdem Columbus noch Ende des 15. Jahrhunderts den Zuckerrohrbau auf den westindischen Inseln eingeleitet hatte.

In Syrien, welches ebenso wie Persien eine Gegend mit Mandelanbau war, wurde Zuckerrohr im 10. Jahrhuudert anscheinend schon in größerem Maßstabe angepflanzt. Als die Kreuzfahrer im ersten Kreuzzuge in die Gegend von Tripolis in Syrien kamen, wurde Zucker für sie ein überraschender Genuß[1]). Die christliche Eroberung ließ die Zuckerplantagen bestehen. Die Güter gingen großenteils in europäischen Besitz, zum Teil in die Hände Venedigs über, doch blieb die Kultur bei den bewährten syrischen Bauern[2]). In Zucker eingemachte Früchte bildeten damals bereits einen Handelsartikel, waren die Orientalen doch stets große Freunde der Süßigkeiten und hatten daher erhebliche Fertigkeit in ihrer Zubereitung. Nach dem Untergange der Kreuzfahrerstaaten ging die Zuckererzeugung Syriens zurück. Zunächst bot dafür das nahe gelegene Zypern einen Ausgleich, dessen gesamte Erzeugnisse Venedig besonders nach 1300 auf den europäischen Markt brachte.

Die weitere Geschichte des Zuckers ist für den vorliegenden Zweck nicht mehr von wesentlicher Bedeutung.

Einige Worte sind auch noch über das Rosenwasser zu sagen, welches als Zusatz bei der Marzipanherstellung schon in den ältesten Vorschriften vorkommt und sich darin bis in neuere Zeit erhalten hat. Rosenwasser wurde in Persien schon im 9. Jahrhundert gewerbsmäßig in großen Mengen hergestellt. Eine genaue Beschreibung der Herstellung nebst Abbildung der benutzten Destillationsapparate kennen wir aus dem 13. Jahrhundert[3]). Die Ware wurde schon früh weithin versandt.

III. Die mittelalterlichen Handelsbeziehungen im Hinblick auf die Geschichte des Marzipans[4]).

Die deutschen Handelsbeziehungen mit dem Orient wurden im Mittelalter zum Teil durch Konstantinopel auf dem Donauwege vermittelt, wobei Wien und Regensburg

[1]) K. D. Hüllmann, Städtewesen des Mittelalters. Bonn 1826—1829, **1**, 75.

[2]) W. Heyd, Geschichte des Levantehandels im Mittelalter. Stuttgart 1879, **1**, 171; **2**, 665 ff.

[3]) Gustav Fester, Die Entwickelung der chemischen Technik bis zu den Anfängen der Großindustrie. Berlin 1923, S. 44.

[4]) W. Heyd, a. a. O. **1**, 145, 180, 343; **2**, 3 u. a. — A. Tschirch, a. a. O. **1**, 695 ff. — E. v. Lippmann, a. a. O. S. 177 ff. — K. W. Volz, Beiträge zur Kulturgeschichte. Leipzig 1852, S. 308 ff. — K. D. Hüllmann, a. a. O. S. 139, 153.

Handelsmittelpunkte wurden; den weitaus größeren Teil vermittelte jedoch Venedig, von wo die Waren auf Karren und Tragtieren über die Alpen nach Augsburg, Nürnberg, Ulm und Wien geleitet wurden, die wiederum die nördlich gelegenen Gebiete versorgten. Seit 1317 setzte aber auch unmittelbarer Seeverkehr Venedigs nach Flandern ein, wo Brügge und später Antwerpen besondere Bedeutung als Umschlagsplätze erlangten. Von hier aus gingen die Transporte teils auf dem Seewege nach den Hansestädten weiter, teils wurden sie auf Land- oder Flußfahrzeugen landeinwärts geführt. Auf diesen Wegen kamen neben vielen anderen Waren, vor allem neben Gewürzen, Mandeln und Zucker, vielleicht zuweilen auch fertiger Marzipan nach Deutschland, doch sind Nachrichten darüber von mir nicht gefunden worden.

Venedig hatte schon vor dem Jahre 1000 Handel mit Syrien getrieben, doch nur in mäßigem Umfange. Die Kreuzzüge hoben die Mittelmeerschiffahrt außerordentlich; die europäischen Heere erforderten große Transporte nach Syrien und ständige Verbindung mit den Heimatländern; als Rückfracht wurden von den Schiffen Erzeugnisse des Orients mitgeführt. Die Gewöhnung der Abendländer an die verfeinerten Bedürfnisse des Orients steigerte den Verbrauch orientalischer Waren dauernd. Zunächst bestand bezüglich der Handelsvorherrschaft starker Wettbewerb zwischen Genua, Pisa und Venedig; in diesem gewann das letztere die Oberhand und erreichte im 15. Jahrhundert den Höhepunkt seiner Blüte. Da die im 12. und 13. Jahrhundert mit wechselndem Glück geführten Kämpfe der Kreuzfahrer und ihre endgültige Niederlage den unmittelbaren Verkehr mit Syrien erschwerten, gewann das vorgelagerte Cypern als Vermittlungs- wie als Erzeugungsland erhöhte Geltung.

Die Bedeutung Venedigs für das Bekanntwerden des Marzipans in Deutschland darf man auch daraus entnehmen, daß Venedig jetzt vielfach als Erfindungsort des Marzipans angesehen wird, obwohl es selbst ihn zweifellos im Orient kennen gelernt hat.

In der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts und im 14. Jahrhundert gewann unter den Hansestädten Lübeck solche Bedeutung, daß es als das Venedig des Nordens bezeichnet wurde. Da nun „Lübecker Marzipan“ — jetzt nur noch Beschaffenheits- und nicht mehr Herkunftsbezeichnung — besonderen Ruf genießt, liegt der Gedanke nahe, daß Lübeck ebenso wie Venedig seit alter Zeit mit dem Marzipan verknüpft ist. Die Tatsache, daß an den Kreuzzügen auch Lübecker Schiffe teilgenommen haben, läßt die Möglichkeit zu, daß die Kenntnis des Marzipans auf diesem Wege vom Orient unmittelbar nach Lübeck gekommen ist und dort zur Marzipanherstellung besonders angeregt hat. Doch fand ich diesen Gedankengang nicht bestätigt. In dem ganzen von mir durchgesehenen Schrifttum findet sich vor dem 19. Jahrhundert keine besondere Erwähnung Lübecker Marzipans, sodaß Lübeck höchstwahrscheinlich erst Ende des 18. oder im Laufe des 19. Jahrhunderts als „Marzipanstadt“ bekannt geworden ist. Das gleiche gilt für Königsberg.

IV. Die Verwendung der Mandeln in Verbindung mit Honig und Zucker vor dem 13. Jahrhundert.

Daß wir für die Geschichte des Marzipans auch die Zusammenstellung von Mandeln mit Honig in den Bereich unserer Betrachtung ziehen müssen, wurde bereits begründet. Ferner wurde schon dargelegt, daß das Auftreten der Bezeichnung Marzipan nicht weit vor dem 13. Jahrhundert zurückliegen kann. Für die frühere

Zeit können wir daher vorerst nur aus Angaben über die Zusammensetzung von Mandelzubereitungen Schlüsse ziehen. Mitteilungen dieser Art lassen sich vornehmlich bei ärztlichen Schriftstellern der fraglichen Zeit erwarten. Dies hat mehrere Gründe: Über Arzneistoffe sind uns zahlreichere und eingehendere Angaben als über Nahrungsmittel und Speisenzubereitung erhalten, da man sich mit den ersteren in höherem Maße wissenschaftlich beschäftigte. Sofern Abhandlungen über die Nahrung geschrieben wurden, waren ihre Verfasser in erster Linie Ärzte. Ferner ist zu berücksichtigen, daß auch im Orient der Zucker in der ersten Zeit seines Bekanntwerdens ein seltener und wertvoller Stoff war, der zunächst — wie später in Europa — zu Heilzwecken diente oder wenigstens als Stoff benutzt wurde, der die Zubereitung und das Einnehmen von Arzneistoffen erleichterte.

Eine ins Altertum zurückreichende Angabe über die arzneiliche Verwendung einer Mandel-Honig-Zubereitung fand ich bei J. Berendes[1]), wonach die Griechen etwa um die Zeit des Beginnes unserer Zeitrechnung Mandeln „vielfach, frisch zerrieben, in Wasser, Öl, Honig . . .“ bei Krankheiten verwendet haben.

Die Schrifttumsangaben aus etwas späterer Zeit entstammen dem persisch-arabischen Kulturkreise und zeigen uns die Verwandtschaft des Marzipans mit der Latwerge (lat. Electuarium), jener bis ins Altertum zurückreichenden Arzneiform, die vor allem durch die ärztliche Schule des Galenus so große Bedeutung gewann, daß sich Könige um ihre Zusammensetzung bemühten, und sie (z. B. als Theriak und Mithridat) die wichtigsten Mittel des mittelalterlichen Arzneischatzes umfaßte. Diese Arzneiform hat sich sogar bis in das soeben erschienene neue „Deutsche Arzneibuch“[2]) hinübergerettet, welches folgende Begriffsbestimmung gibt: „Brei- oder teigförmige, zum inneren Gebrauch bestimmte Arzneizubereitungen aus festen und flüssigen oder halbflüssigen Stoffen . . . . Zur Aufbewahrung bestimmte Latwergen sind . . . nach dem Mischen eine Stunde lang im Wasserbad zu erwärmen.“ Eine um mehrere Jahrhunderte ältere Begriffsbestimmung[3]) lautet etwa folgendermaßen: „Electuarium ist eine innerliche Arznei, dicker als Sirup, aus harten und gepulverten Stoffen und Honig, Sirup, sirupisiertem Zucker oder einer anderen honigähnlichen Flüssigkeit bestehend.“ Man erkennt hieraus, daß man Marzipan zu den Latwergen rechnen kann, trifft doch sogar die vom Arzneibuch vorgeschriebene Erhitzung aufzubewahrender Latwergen mit der üblichen Marzipanherstellung zusammen.

In dem bereits erwähnten Werke des Bernhardus Dessenius Cronenburgius vom Jahre 1555 sind einige Latwergenvorschriften von Mesue wiedergegeben (Bl. 37), deren Urheber vermutlich der Araber Mesue der Ältere ist, welcher von 780—875 lebte und auch Johannes Damascenus genannt wurde[4]); Dessenius hat die Mesue'schen Vorschriften dem Antidotum des um 1250 lebenden Nicolaus Myrepsus Alexandrinus entnommen. Die eine dieser Vorschriften lautet folgendermaßen:

Electuarium Regium.

Rec. Pinearum mundatarum uncias sex. Amygdal. mundatarum dulcium uncias quatuor. Zachari albi libras quatuor. Aquae rosatae, libram unam & semis. Rosarum rubrarum unciam unam & semis. Santalorum citrinorum drachmas tres & semissem. Ambrae drachmam unam. Moschi drachmae unius sextam.

[1]) J. Berendes, Die Pharmacie bei den alten Kulturvölkern. Halle a. S. 1891, **1**, 205.

[2]) 6. Ausgabe. Berlin 1926.

[3]) Richard Meißner, Eine deutsche Apotheke des 16. Jahrhunderts. Berlin 1908, S. 225.

[4]) Heinr. Haeser, Lehrbuch der Geschichte der Medizin. Jena 1875, **1**, 566.

Es handelt sich also um eine mit Gewürzstoffen versetzte, aus geschälten Pinienkernen und Mandeln nebst Zucker und Rosenwasser bereitete Latwerge, in der die beiden letzten Bestandteile im Verhältnis von 8 : 3 zueinander stehen. Besonders bemerkenswert ist hierbei, daß Dessenius in seinem anschließenden Kommentar ausführt, daß zu dieser Art von Latwergen auch „dulciarii panes", Marzepanes genannt, gehörten, zu denen feingeriebene Mandeln, Pinienkerne, Pistazien, Nüsse, capponum caro (Kapaunenfleisch?), Rosenwasser und Zucker verwendet würden; ebenfalls gehörten hierhin in den verschiedensten Farben hergestellte Kuchen und Käse, die aus Reis, feinstem Blütenmehle, Mandeln, Honig oder Zucker, Milch, Eigelb, zuweilen auch unter Weinzusatz, bereitet würden. Im Einklang mit diesen Ausführungen steht die Bezeichnung „Latwergenkuchen", wie man sie häufig antrifft, z. B. zusammen mit einer der ältesten Marzipanerwähnungen in Deutschland, im Haushaltbuch von Anton Tucher[1]) 1507—1517; dort findet sich für das Jahr 1510 die Eintragung: „. . Item adi 22 marczo dem tumprobst (Dompropst) von Wirczpurg geschenckt 50 pamerancz und 72 limuni . . . Sant (Schickte) ime eczlich kristalinene gleßer, 2 marczapan, 2 latwergenkuchlen."

Nicht viel jünger als die Mesue'sche Vorschrift ist ein auf alte Marzipanherstellung deutender Hinweis des persischen Arztes Rhazes (geb. 875, gest. 923 oder 932) in seinem Werk über die Abwendung der Nachteile der Nahrungsmittel, welches Ebn Baithar[2]) um die Mitte des 13. Jahrhunderts bei Erörterung des Nährwertes der Mandeln zitiert. Danach hat Rhazes von den Mandeln gesagt: „Wenn man sie aber geschält mit weißem und braunem Chorasan'schen Zucker genießt, so vermehren sie die Absonderung des Samens, vermehren das Rückenmark und Gehirn, machen den Körper fett und ernähren denselben in hohem Grad." Auch Elmansuri hat nach Ebn Baithar von den Mandeln erklärt: „Wenn man sie mit Zucker genießt, so vermehren sie die Samen-Absonderung."

In den großenteils auf syrische, hebräische, persische und griechische Quellen zurückgehenden „Schriften der Treuen Brüder", eines gegen 950 in Basra gegründeten Geheimbundes, findet sich eine auf Marzipan beziehbare Angabe[3]): „Es ist merkwürdig, daß . . . aus dem zarten Honig, dem süßen Safte der zweigeschlechtlichen Palme und dem honigähnlichen Zucker, die für sich oder nebst Mandeln und Öl die lieblichsten Speisen ergeben, zunächst scharfe und berauschende Getränke hervorgehen." In bezug auf die lieblichen Speisen aus Honig oder Zucker und Mandeln sagt v. Lippmann in einer Fußnote: „Gemeint ist offenbar Marzipan." Dies ist der einzige mir bisher bekannt gewordene Hinweis eines Geschichtsforschers auf die Möglichkeit, daß die Kenntnis des Marzipans bis ins erste Jahrtausend n. Chr. zurückreicht.

Schließlich sei noch auf eine hebräische Arzthandschrift aus dem 10. Jahrhundert[4]) verwiesen, die eine eingehende Vorschrift gibt, wie man aus im Mörser feingestoßenen Gewürzen und aus durch Erhitzen eingedicktem Honig durch Mischen

[1]) Bibliothek des Liter. Vereins Stuttgart, Nr. 134. Tübingen 1877, S. 78.

[2]) Jos. v. Sontheimer, Große Zusammenstellung über die Kräfte der bekannten einfachen Heil- und Nahrungsmittel von Abu Mohamed Abdallah ben Ahmed aus Malaga, bekannt unter dem Namen Ebn Baithar. Aus dem Arab. 2 Bde. Stuttgart 1840—42, **2**, 443.

[3]) E. O. v. Lippmann, Entstehung und Ausbreitung der Alchemie. Berlin 1919, S. 380.

[4]) M. Steinschneider, Donnolo. Pharmakologische Fragmente aus dem X. Jahrh. Virchow's Arch. für pathol. Anat. u. Phys. u. klin. Med. 1868, **42**, 51ff.

sehr haltbare Zubereitungen herstellen kann. Ersetzt man hier die Gewürze durch Mandeln, so hat man eine Marzipanherstellungsvorschrift.

Den Einfluß der persisch-arabischen Schriftsteller auf die mittelalterlichen Anschauungen in Europa erkennt man deutlich, wenn man die obigen Angaben mit dem vergleicht, was z. B. Hieronymus Bock[1]) um 1551 (fast wörtlich wie kurz vorher schon Megenberg in seinem Naturbuch) schreibt:

„Mandeln gessen mit zucker werdē bald verdauwet / un̄ darum laxieren sie den buch // Süsse mandeln gessen merent materiā spermaticā / . . . Der meister Galienus un Platearius sprechent / . . . Mandeln gestossen und gemischet mit honig / und off die bösen blatern gelegt / senfftiget . . ."

Hiernach wurde eine mit Honig zubereitete Marzipanmasse auch äußerlich gebraucht.

Die angeführten Belege dürften zum Beweise genügen, daß marzipanähnliche Zubereitungen aus Mandeln und Honig vermutlich ins Altertum zurückreichen, und daß entsprechende Zubereitungen aus Mandeln und Zucker bei den persischen und arabischen Ärzten der zweiten Hälfte des ersten Jahrtausend n. Chr. wohlbekannt und als Heilmittel im Gebrauch waren.

V. Der Mandelgebrauch zu Speisezwecken im Mittelalter.

Die mittelalterliche Küche der Wohlhabenden verbrauchte außerordentlich viel Mandeln[2]). Im Kloster Königsfelden bekamen die Kranken im Jahre 1335 Speisen mit „Hünern, Fleisch . . . Zucher, Ris, Mandel, Figen . . ."[3]). Weitere Belege geben eine Abrechnung über die Testamentsvollstreckung der Königin von Frankreich Jeanne d'Evreux von 1372 und die Rezepte des Kochs Richard II von 1390[4]). Auch auf einen ausführlichen Bericht über das häusliche Leben in Paris um 1393 sei verwiesen[5]). Ulrich Boner's Gedichtsammlung „der Edelstein", aus dem 14. Jahrhundert, die nach älteren Quellen entstanden sind, nennen

„ein muos von einem rise,
mit mandelmilche wol bereit".

Den stärksten Beweis gibt das „Buch von guter spise"[6]), eine aus einer Sammlung von Kochrezepten bestehende Würzburger Pergamenthandschrift des 14. Jahrhunderts, die von sich sagt:

„wer denne kochen welle lerne
der sol diz Buch merken gerne".

In den 96 Vorschriften dieses Buches wird die Verwendung von Mandeln elfmal und außerdem diejenige von Mandelmilch zwölfmal angegeben. Hier taucht zum ersten Male der Mandelkäse auf, der in den späteren Kochbüchern häufig wiederkehrt. In bezug auf die Geschichte des Marzipans haben die Vorschriften Nr. 62 und 63 so erhebliches Interesse, daß sie hier wörtlich folgen sollen:

[1]) Kreuter-Buch, Darinn underscheidt / Namen unnd Würkung der Kreuter . . . Straßburg 1551. Cap. XXXV.

[2]) F. A. Flückiger, a. a. O. S. 989. A. Tschirch, a. a. O. **2**, 607.

[3]) K. W. Volz, a. a. O. S. 216.

[4]) F. A. Flückiger and D. Hanbury, Pharmacographia. London 1874, S. 217. A. Tschirch, a. a. O. **1**, 716; **2**, 607.

[5]) Le Ménagier de Paris, Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393, par un bourgois Parisien . . . Paris 1846.

[6]) Herausgegeben in Biblioth. des Literar. Vereins in Stuttgart. **9**, Stuttgart 1844.

„Ein mus: So du wilt machen ein gut vastenmus, so nim bersige[1]) und dicke mandel milich drunder. und siudez[2]) wol in mandel milich. und tu denne zucker der uf. daz mus sol heizzen von ieruraselm. und daz izzet man kalt oder warm."

[1]) Pfirsiche. [2]) siede es.

„Heidnische erweiz: Wilt du machen behemmische[1]) erweiz, so nim mandel kern und stoz die gar cleine. und mengez mit dritteil als vil honiges. und mit guten würtzen wol gemenget. so ers aller beste hat. Die koste git man kalt oder warm."

[1]) böhmisch ist hier synonym mit heidnisch.

Das „Mus von Jerusalem" und die „heidnische" Mandelspeise weisen mit Deutlichkeit auf den orientalischen Ursprung der Vorschriften hin: offenbar hat man die Speisen während der Kreuzzüge kennen und schätzen gelernt. Gibt die erste Vorschrift nur einen Anhaltspunkt für ihre Herkunft, so haben wir im zweiten Rezept eine Zusammensetzung, die vom Marzipan nicht sehr verschieden ist, wenn man von der Anwendung des Honigs an Stelle des Zuckers, der im ersten Rezept gebraucht wird, absieht. Es fehlt nur die Erhitzung des Gemisches aus gestoßenen Mandeln und Honig, bevor man das Gericht kalt genießt, eine Behandlung, die in allen späteren Marzipanherstellungsvorschriften enthalten ist. Da aber auch Genuß in warmem Zustande vorgesehen ist, wird sicherlich zuweilen auch kalter Genuß der erhitzt gewesenen Masse erfolgt sein. Wir dürfen also wohl sagen, daß wir hier anscheinend eine recht alte Marzipanvorschrift vor uns haben, und zwar eine Vorschrift, bei der es sich nicht um ein Arznei- sondern um ein Nahrungsmittel handelt und die — wenn sie uns auch nur aus dem 14. Jahrhundert übermittelt ist — aus der Zeit der Kreuzzüge stammt. Man darf daraus den Schluß ziehen, daß marzipanähnliche Gerichte, die bald mit Zucker, bald mit Honig zubereitet wurden, zur Zeit der Kreuzzüge in Syrien üblich waren. Da dort sowohl Mandeln wie Honig schon mehrere Jahrtausende bekannt waren, spricht auch dieser Umstand für ein sehr hohes Alter derartiger Zubereitungen.

Von weiterer Mandelverwendung sei angeführt, daß der jährliche Mandelverbrauch der Stadt Köln in der Zeit von 1492—1495 bei einer Einwohnerzahl von etwa 50000 ungefähr 500 kg betrug[1]); der Zuckerverbrauch war zur selben Zeit nur zwanzigmal größer. Spätere Koch- und Konditorbücher geben viele Mandelspeisen an. Im Kochbuch der Maria Sophia Schellhammerin[2]) vom Ende des 17. und Anfang des 18. Jahrhunderts ist die Zahl der Mandelzubereitungen und mandelhaltigen Speisen noch sehr groß. Aus dem Jahre 1740 wird berichtet[3]): „Man brauchte die Mandeln auch vielfältig an die Speisen zu Fleisch und Fischen; so wird auch eine Lactade oder Mandel-Milch davon gemacht, die sehr nahrhafft und kühlend ist; ingleichen Mandel-Torten und Marcipanen". Dagegen sagt J. König im „Geist der Kochkunst"[4]) in den ersten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts: „Pistazien, Pinienkerne und Mandeln verlieren sich immer mehr aus den europäischen Küchen. Sie machen süße Speisen schwer und unverdaulich . . ." Heute werden Mandeln bei uns fast ausschließlich zu Süßspeisen und Kuchen und auch hierzu in beschränkterem Umfange wie früher gebraucht. Wenn der Mandelverbrauch gegen

[1]) Fr. Geering, Kölns Colonialwarenhandel vor 400 Jahren. Mitt. a. d. Stadtarchiv von Köln, Heft XI, 1887.

[2]) M. S. Schellhammerin, Die wol unterwiesene Köchin. 3. Aufl. Braunschweig 1704.

[3]) Compendieuses und nutzbares Hauhshaltungs-Lexicon. Andere und verb. Auflage. Chemnitz 1740, S. 570.

[4]) Herausgegeben von C. F. von Rumohr, Stuttgart und Tübingen 1822, S. 160.

früher stark gestiegen ist, so hängt dies mit der allgemeinen Verbesserung der Lebenshaltung breiter Schichten zusammen.

VI. Geschichtliche Erwähnungen des Marzipans seit dem 13. Jahrhundert.

Die älteste Angabe über den Marzipan findet sich bei Arnaud de Villeneuve, einem Schriftsteller des 13. Jahrhunderts. Ich habe die Quelle allerdings nicht selbst eingesehen, sondern stütze mich auf Le Grand d'Aussy[1]). Villeneuve erwähnt allerlei Süßigkeiten und spricht auch von einer Art Mandelkuchen, die man „mazapan„ nannte und aus Mandeln, Pistazien und Zucker bereitete. Eine wichtige und einwandfreie Quelle bietet dann der vor 1340 geschriebene umfangreiche Handelsbericht Francesco Balducci Pegolotti's[2]), eines florentinischen Handelsvertreters, der über Inhalt und Preis der in Cypern üblichen Schachteln für Marzipan („marzapane") Auskunft gibt.

Im Dekamerone Boccaccio's[3]) (1304—1374) bezeichnet Ferondo sein Weib als „viel verzuckerter als Marzipan". 1368[4]) brachten die Bewohner von Siena Kaiser Karl IV. bei seinem Besuche der Stadt vergoldete Brote und vergoldetes Zuckergebäck und Marzipan dar. Auch in „Tausend und eine Nacht", jenen berühmten Erzählungen, die aus älteren Stücken zusammengesetzt, wohl gegen 1400 ihre jetztige Fassung erhielten, werden Marzipankuchen erwähnt[5]). Vielleicht liegt auch hier eine Möglichkeit vor, Schlüsse auf das Alter der Kenntnis des Marzipans zu ziehen, doch war ich nicht in der Lage, dieser Frage nachzugehen. 1442 nennt Giov. di Antonio da Uzzano[6]) marzapane beim Handel Pisas. Die Züricher Gesandten werden 1479 vom Herzog von Mailland mit Wein „und fil konfex mit zuckerpsen und zwen fladen die warend itel wiss von zucker und mandel gemacht die glissend grad als marmelstein" bewirtet[7]). In Johann Burchard's „Diarium curiae romanae" (1483—1492)[8]) ist martiapanis, im „Lumen apothecariorum"[9]) von 1495 marzapanum aufgeführt. In „Gargantua" von Rabelais (1483—1553) ist Marzipan unter vielen anderen Süßigkeiten eines mächtigen Speisezettels enthalten[10]). Rogers[11]) teilt Marzipanpreise in England aus der Zeit 1401—1582 mit, sowie die Tatsache, daß einem Richter sieben Pfund Marzipan als Geschenk überreicht wurden. Im Jahre 1514 mußte der Rat von Venedig gegen übermäßigen Genuß von Süßigkeiten vorgehen; er verbot das Ver-

[1]) Le Grand d'Aussy, Histoire de la vie privée des François depuis l'origine de la nation jusqu'a nos jours. Paris: Simonet 1815, **2**, 315.

[2]) Francesco Balducci Pegolotti, Della mercatura, in Giov. Franc. Pagnini, Della decima e delle altre gravezze imposte dal commune di Firenze. Lisbona, et Lucca 1766. Teil III, S. 320.

[3]) v. Lippmann, a. a. O. S. 232.

[4]) K. D. Hüllmann, a. a. O. **4**, 152.

[5]) v. Lippmann, a. a. O. S. 216.

[6]) G. Fr. Pagnini, a. a. O. Teil IV. S. 55.

[7]) Alwin Schultz, Deutsches Leben im 14. und 15. Jahrhundert. Leipzig 1892. S. 500.

[8]) The Encyclopaedia Britannica, Cambridge 1911. Bd. XVII unter „Marchpane."

[9]) Quiricus de Augustis de Dertona, Lumen apothecariorum. Venedig 1495. Nach Herm. Schelenz, Geschichte der Pharmazie. Berlin 1904, S. 337.

[10]) v. Lippmann, a. a. O. S. 274.

[11]) Ebenda S. 231 u. 426.

golden von Marzipan und die Herstellung allzu üppiger Süßigkeiten und erlaubte nur den Genuß einfachen Zuckerwerkes und Marzipans[1]).

Die älteste Erwähnung des Marzipans in Deutschland findet sich, soweit ich bisher feststellen konnte, in einem Bericht über einen Leichenschmaus anläßlich des Todes Albrecht's von Bayern 1509[2]). Erwähnt sind dabei eine Anzahl von Darstellungen „von Zucker und Mandeln gemacht", z. B. Adam und Eva, das Opfer Abrahams, David und Goliath; dann die Geburt Christi „in einem weißen Mandelmus gemacht"; ferner „das jüngste Gericht, dabei ein Marzipan von Zucker und Mandeln". Offenbar bedeutet der Marzipan hier eine besondere Form der Mandel-Zucker-Zubereitung. 1510 kommt Marzipan, wie bereits erwähnt, in Tucher's Haushaltbuch vor, 1513 bezw. 1518 nennen ihn Murmelius und Pinicianus[3]). Nach einem Berichte über ein Gastmahl, das Kurfürst Johann von Sachsen 1526 auf dem Reichstage zu Speyer gab, war der vierte Gang[4]): „Ein martzepan von Zucker, mandel, Rosenwasser. darumb ein zaun von zucker gemacht, und auf dem martzepan meines Gnädigsten Herrn wappen fürguldet". Zweifellos war um den Beginn des 16. Jahrhunderts Marzipan in Deutschland längst bekannt. Eine Lübecker Verordnung über den Verkauf von Gewürz- und Apothekerwaren, die etwa um 1530 erlassen wurde, verbot den Krämern den Groß- und Kleinhandel mit Konfekt, worunter auch Marzipan aufgezählt ist; der Verkauf dieser Sachen war vielmehr den Apothekern vorbehalten[5]). 1540 findet sich Marzipan in den „Leipziger Stadtrechnungen" aufgeführt[6]). Von 1544 besitzen wir eine eingehende Vorschrift zur Marzipanherstellung von Ryff[7]), die weiter unten behandelt ist. 1545 heißt es in Bock's Kräuterbuch[8]): „Die Apoteker pflegen den grossen Herren ein Kuchen auß Mandeln und Ammelmäl (Amylum-Mehl?) zu backen / nennen sie Marcipan / solte billicher den Krancken geben werden / dann das man solche Kost zum Schlafftrunck unnützlich verderbt". 1557 finden wir bei Lonicerus[9]) folgende Angabe: „Etliche machen auß den Mandeln zucker oder krafft meel ein sonderlichs gebachens / zu dem wollust / welches man Marcipan nennet". 1569 wurde bei der Konzessionierung von Gewürzkrämern in Meißen diesen ausdrücklich verboten, Konfekte, darunter überzogene Mandeln und Marzipan herzustellen, da die Apotheke in Meißen im Jahre 1518 ein Privilegium auf Zuckerwaren erhalten hatte[10]). Am schwedischen Hofe gab es 1570 und 1611 bei Hochzeiten Marzipan; bei der Hochzeit von Siegrid Oxenstjerna 1640 waren neben anderem Konfekt „große Marzipane, zwei auf jedem Tische", aufgetragen[11]). Liébaut[12]) nennt um 1570 Marzipan ein teueres Zuckergebäck, das nur für den Tisch der Großen und Könige passend sei. 1573 finden wir wiederum eine Abhandlung über Marzipan von Ryff[13]). Auf der Hochzeit

[1]) v. Lippmann, a. a. O. S. 268.
[2]) „Die Konditorei". Lemgo 1926, **49**, 27.
[3]) Fr. L. K. Weigand, Deutsches Wörterbuch. Gießen 1910, **2**, 138.
[4]) Volz, a. a. O. S. 313.
[5]) C. Wehrmann, Die älteren Lübeckischen Zunftrollen. Lübeck 1864, S. 293.
[6]) Weigand, a. a. O. S. 138.
[7]) Gualth. Ryff, Spiegel und Regiment der Gesundheit. Frankfurt a. M. 1544, Bl. 224.
[8]) H. Hieronymus Bock, Kreutterbuch. Straßburg 1545, Bl. 406.
[9]) Adam Lonicerus, Kreuterbuch (New zugericht). Frankfurt a. M. 1557, Bl. 41.
[10]) v. Lippmann, a. a. O. S. 282.
[11]) Bengt Bergius, Über die Leckereien. Aus dem Schwedischen. Halle a. S. 1792.
[12]) v. Lippmann, a. a. O. S. 272.
[13]) Gualth. H. Ryff, Reformierte Deutsche Apoteck . . . Straßburg 1573, II. Teil, Bl. 58.

von Wilhelm von Rosenberg im Jahre 1578 wurden nach dem Berichte Hans von Schweinichen's[1]) 12745 Taler für Gewürze, Marzipan und Konfekt ausgegeben. Auf der Hochzeit des Herzogs Ludwig von Württemberg 1579 gab es „Zuckermandel" (Marzipan) und viel anderes Konfekt in silbervergüldeten Schalen[2]). Aus dieser Zeit haben wir in Rumpolt's Kochbuch[3]) wiederum sehr eingehende Angaben über Marzipanherstellung und Verwendung, die später noch besprochen werden. Auch ein 1580 in Nürnberg erschienenes Kochbuch[4]) gibt zahlreiche Marzipanrezepte. 1580 wurde der neuerrichteten Apotheke in Wohlau u. a. der Handel mit Marzipan privilegiert[5]). 1582 hatte ein Apotheker in Krakau gelegentlich der Krönungsfeier Kasimir's III. allerlei Lieferungen übernommen, darunter die von „mit Wappen geschmücktem Marzipan"[6]). Dodonaeus[7]) erwähnt 1583 Massepanes sowohl im Kapital „De Maza" wie bei Mandeln. Auch in seinem Kräuterbuch[8]) von 1618 ist Marzipan genannt: „Man maect van dese Soete Amandelen oock ettelycke soorten van Coecken / ende Taerten / als zyn Marsepeyen / ende ander diergelycke lackereyen / . . .".

Im „Buch Weinsberg"[9]) heißt es von einem am 15. November 1589 gegebenen Ratsessen der Stadt Köln: „Zum dritten, wan die teller mit frischem broit verendert, setzt man mit(ten) ein grois sternen geback oder groisse pastei mit wilbrat oder massepan mit guldem rosmarin und blomen, darumbher kleink geback (mit) tatteln, mandeln . . . . besclagen mandeln . . . . zucker, haselnuß". L'Estoile[10]) beschreibt eine Pariser Zwischenmahlzeit von 3 Gängen vom Jahre 1596, bei welcher Konfitüren und Marzipane so wenig gespart wurden, daß die Damen sie durch ihre Lakaien und Pagen heimtragen lassen mußten. 1608 erließ der Nürnberger Magistrat ein Edikt[11]), in dem es heißt: „Nachdem auch eine zeithero diese Neuerung aufgekommen, daß die Marzipan mit allerhand köstlicher und doch unnotwendiger Zierd, einem Schauessen gleich, aufgetragen werden — oftmals mehr als der Marzipan selbst kostet: Als will ein Ehrenvester Rath solche Zierd der Marzipan als einen unnützen Überfluß, hiermit gänzlich abgestellt haben, bei Straf 5 Gulden, also daß wer hinfür der Marzipan sich gebrauchen will, dieselbe ohne einige fernere Zierd auftragen lassen soll". Ein Dokument aus Bunzlau von 1620 erzählt, daß Friedrich v. d. Pfalz auf seiner Huldigungsreise von einem Breslauer Apotheker Marzipan bezogen habe[12]). Das Kräuterbuch des Tabernaemontanus[13]) gibt eine Herstellungsvorschrift für Marzipan. Tilly soll 1631 vor der Schlacht bei Leipzig vom Rat der Stadt u. a. 80 Pfund Marzipan ge-

[1]) v. Lippmann, a. a. O. S. 281.
[2]) Volz, a. a. O. S. 315, 316.
[3]) M. Marx Rumpolt, Ein new Kochbuch. Frankfurt a. M. 1581.
[4]) v. Lippmann, a. a. O. S. 281.
[5]) Schelenz, a. a. O. S. 451.
[6]) Schelenz, a. a. O. S. 452.
[7]) Remberti Dodonaei, Stirpium Historiae Pemptades VI sive libri XXX. Antverpiae 1583, S. 494 u. 787.
[8]) Rembertus Dodonaeus, Herbarius oft Cruydt-Boeck. Leyden 1618, S. 1251.
[9]) Buch Weinsberg, Kölner Denkwürdigkeiten aus dem 16. Jahrhundert. Bonn 1898, **4**, 83.
[10]) Le Grand d'Aussy, a. a. O. **2**, 292.
[11]) Konditor-Zeitung. Trier 1926, **54**, 4348.
[12]) Schelenz, a. a. O. S. 452.
[13]) Jacob Theod. Tabernaemontanus, Neuw vollkommentlich Kreuterbuch . . . gemehret durch Caspar. Bauhinum. Franckfurt am Mayn 1625, III. Buch, S. 90.

fordert haben[1]). 1701 sah sich der Rat der Stadt Leipzig genötigt, gegen übermäßige Marzipan-„Gevatterstücke" bei Taufen eine Verordnung zu erlassen[2]). M. B. Valentini[3]) erwähnt Marcipanen bezw. martium panem sowohl 1714 wie 1716. Den Schluß dieser Aufzählung möge eine gegen Ende des 17. Jahrhunderts geschriebene Erzählung der Madame du Noyer[4]) bilden. Während der Fastnachtstage ist in Toulouse eine Belustigung üblich, die darin besteht, daß der Liebhaber seiner Geliebten einen Marzipan (massepain) schenkt. Dieser war eine Schachtel, groß wie ein Koffer, ganz gefüllt mit Konfitüren und mit Goldstoff bedeckt, der zu einem Kleide ausreicht. Dieser Marzipan wurde öffentlich gezeigt, während Lobverse für die Geliebte gesprochen wurden. Überreicht wurde er dann heimlich durch maskierte Boten. Hier hat also noch im 17. Jahrhundert das Wort Marzipan mehr den Begriff der Konfektschachtel wie den der Zubereitung aus Mandeln und Zucker gehabt.

Mit einigen Worten muß hier noch auf das Verhältnis zwischen Apotheker und Zuckerbäcker, sowie auf die Gründe eingegangen werden, weshalb so oft die Apotheke als Herstellungsstelle des Marzipans genannt wird.

Die ersten Hersteller des Marzipans waren, wenigstens vom Orient abgesehen, nicht Apotheker im heutigen Sinne des Wortes, sondern Zuckerbäcker, Köche oder Gewürzkrämer. Handwerker und Kaufleute dieser Art, sowie Zünfte derselben lassen sich für den Orient, für Italien und Frankreich schon im 12. und 13. Jahrhundert nachweisen[5]). Die Spezereiläden wie auch allgemein Aufbewahrungsräume für Heil- und andere Kräuter führten im Mittelalter den Namen Apotheke, noch ehe die Tätigkeit der Arzneizubereitung von der ärztlichen Arbeit getrennt war. Allmählich trat in letzterer Hinsicht eine Arbeitsteilung ein, die dann in Verbindung mit obrigkeitlicher Aufsicht zum Alleinrecht zur Abgabe von Arzneimitteln durch die Apotheken im heutigen Sinne führte. Nun war Zucker schon von den arabischen Ärzten als Heilmittel empfohlen worden und wurde anfangs auch in Europa viel als solches gebracht. Dazu trat die Eignung des Zuckers, unangenehm schmeckende Arzneistoffe genießbar zu machen und als zweckmäßiges Verdünnungsmittel für stark wirkende Arzneimittel zu dienen. Berücksichtigt man noch die Fertigkeit des Apothekers in allerlei Zubereitungen, seinen Besitz an Geräten und an den zur Herstellung erforderlichen Stoffen, die alle medizinische Anwendung fanden, so kann es nicht wundernehmen, daß auch die Herstellung von Konfekten, darunter von Marzipan, lange Zeit in seinen Tätigkeitsbereich fiel.

Die Entwickelung der Naturwissenschaften, vor allem der Chemie, lenkte das Interesse des Apothekers im 18. und noch mehr im 19. Jahrhundert in andere Bahnen. Da ferner nur der Verkauf von Marzipan verboten werden konnte und es jedem Koch und jeder Hausfrau unbenommen war, ihn für sich selbst herzustellen, und da weiterhin neben den Apothekern von alters her Zuckerbäcker weiter bestanden haben und der Zuckerverbrauch immer größeren Umfang annahm, so mußte die Zuckerwarenherstellung den Apothekern allmählich wieder entgleiten. Einen Hinweis auf Streitigkeiten zwischen Apothekern und Zuckerbäckern findet man in den gemachten geschichtlichen Angaben vor allem in der Lübeckischen Verordnung von 1530. In Frankreich hat noch Ludwig XIV. im Jahre 1707 einen solchen Streit zugunsten der Apotheker entschieden; letztere hatten das Alleinrecht, Konfekte zu liefern, dort noch 1771[6]). Noch 1743 wird der Apothekenbesitzerin Anna Leonore verw. Pfeifferin zu Steinau a. O. bestätigt, daß es keinem Bürger freistehen solle, Zucker, Konfekt, Marzipan usw. zu verkaufen[7]). Aber später hat sich die Bevorrechtigung der Apotheker auf diesem Gebiete nicht mehr halten lassen.

---

[1]) J. Wiese in „Lukullus" Berlin 1926, **2**, Heft 12, S. 44.

[2]) Ebenda S. 43.

[3]) M. B. Valentini, Musei Museorum. Frankfurt 1714, S. 329. — Historia simplicium. Frankfurt 1716, S. 226.

[4]) Le Grand d'Aussy, a. a. O. **2**, 322.

[5]) v. Lippmann, a. a. O. S. 183 ff.

[6]) Schrifttum zu dieser Frage: v. Lippmann, a. a. O. S. 337 ff. — Heyd, a. a. O. **2**, 677. — H. Haeser, a. a. O. **1**, 448. — Moritz Heyne, a. a. O. **3**, 198 ff. — A. Philippe, Geschichte der Apotheker. Aus dem Französischen übersetzt und vermehrt von H. Ludwig. Jena 1859.

[7]) „Die Konditorei". Lemgo 1927, **50**, 3.

VII. Herstellungsvorschriften und Abhandlungen über Marzipan von der Mitte des 16. bis zum Beginne des 19. Jahrhunderts.

Bei der Beurteilung der Marzipanvorschriften ist der bereits erwähnte Umstand zu berücksichtigen, daß man bis ins 19. Jahrhundert hinein unter Marzipan mehr eine nicht genau festgelegte Form einer zum Genuß bestimmten Sache verstand, die aus einem allerdings meist aus Mandeln und Zucker bereiteten Teig hergestellt war, als diesen Teig aus Mandeln und Zucker selbst. Man bereitete aus diesen oder ähnlichen Teigen die „Marzipane“ oder „Marzipanen“, die man dann entsprechend als Marzipan von Mandeln, von Pistazien usw. bezeichnete. Fehlt eine nähere Bezeichnung, so sind (mit einigen nachher näher behandelten Ausnahmen) stets Mandeln verwandt. Die Freiheit im Gebrauche der Bezeichnung Marzipan kann durch nichts besser charakterisiert werden, wie durch den „Marzipan von Salz“, dessen Vorschrift ich unten mitteile.

Man darf auch nicht außer acht lassen, daß man scharfe Begriffsbestimmungen und bindende Vorschriften über die Zusammensetzung von Nahrungsmittelzubereitungen früher nicht im heutigen Maße hatte, und daß eine größere Willkür in der Bezeichnung bestand. Wenn man allerdings die heutigen Fachzeitschriften und Fachbücher der Konditoren liest, muß man feststellen, daß die neueren strengeren Anschauungen über die Beschaffenheit der Nahrungsmittel in den Kreisen des Handwerks vielfach auch jetzt nur langsam Boden gewinnen. Daher braucht man sich nicht zu wundern, wenn ältere Vorschriften den heutigen Reinheits- und Gütebestrebungen nicht stets voll entsprechen. Als einziger wesentlicher Unterschied gegen die heutige Zusammensetzung ist früher ein Weißei-Zusatz vielfach üblich gewesen. Stärkesirup war damals noch nicht bekannt. Der Zuckerzusatz geht nur ausnahmsweise über das Gewicht der Mandeln hinaus; er stimmt entweder mit dem Mandelgewicht überein oder beträgt $^3/_4$ oder nur die Hälfte des Mandelgewichtes. Im letzteren, sehr häufigen Falle entsprach also der Marzipan der heutigen Marzipanrohmasse. Man unterschied früher nicht oder doch nicht stets klar wie jetzt zwischen Roh- und angewirkter Masse, wenn sich auch die Ausdrücke Marzipanteig, Marzipanpaste, Marzipanmasse, Marzipanzeug und Mandelmasse finden. Wollte man Marzipanwaren mit etwas höherem Zuckergehalt herstellen, so verarbeitete man die feuchten Mandeln vielfach gleich mit der entsprechenden Menge Zucker. Vorschriften, wonach man die Mandelmasse mit $^1/_3$ Zucker nachher in bestimmtem Mengenverhältnis mit Zucker mischen soll, fand ich nicht. Auch ließ sich innerhalb der Zeit von der Mitte des 16. bis zum Beginne des 19. Jahrhunderts nicht eine allmähliche Änderung der Marzipanzusammensetzung im Sinne eines vermehrten oder verringerten Zuckerzusatzes feststellen; die angegebenen Mengen wechseln vielmehr willkürlich.

Die älteste, anscheinend bisher noch nicht beachtete Marzipanherstellungsvorschrift fand ich in einem medizinischen Werke aus dem Jahre 1544, das den Marzipan auch im Buchtitel nennt und von einem um 1500 im Rheintal geborenen Arzt und ärztlichen Schriftsteller verfaßt ist[1]), dessen Name sich in verschiedener Schreibweise: Ruff, Rueff oder Ryff findet. Die Herstellung von allerlei Konfecten, zu denen bald Honig, bald Zucker dient, ist eingehend beschrieben. Auch

[1]) Ryff, Gualtherus, Spiegel und Regiment der Gesundtheit . . . deßgleichen die furnehmsten Species, Confect, Tresenei, Zuckertäfelin . . . Mazapan, etc. zu bereyten und nutzlich zubrauchen. Franckfurt 1544.

vielerlei mit Zucker überzogene Sachen, wie Mandeln, Haselnüsse, Pinienkerne sind darin zu finden. Was in bezug auf den Marzipan von Interesse ist, gebe ich wörtlich wieder[1]):

„Hie merck das man solche Confecttäfelin wes form oder gstalt die seien / . . . pflegt mit gutem geschlagnem feingold zu übergulden / darmit solche nit allein des golds halben / krefftiger und nutzer / sunder auch schöner und lustiger seien."

„Von oberzelten und vielgemeltē krafft täfelin / Resumptina oder Restauratina / wie dann solche von der ärtzten und Apoteckern genant werden / seind dise zeit die Krafftbrot / so wir jhrem ursprung nach / dieweil sie erstlich in Welschlanden / von den welschen ärtztē erfunden / Marzapan auff Welsch nennen / die aller gebrauchlichsten / doch diser zeit dahin geradten / das sie mer zu lust in kostlichen Pancketen und gastmalē / dañvon den krancken gebraucht werdē / dahin sie aber on allen zweifel erstmals nit verordnet worden / sunder vil mer zu nutz und gutem den schwachen / blöden / uñ onmechtigen / welchen andere speiß zuhart / und von jrer blödigkeyt wegen nit gedäwet werden mag / dañ solche Marzapan geben gute narung dem leib / und füren und neren überauß wol. Darumb sie diser Zeit nitt unbillich von etlichen Krafftbrot gnant werden / mögen mancherley art bereyt werdē / als ich anzeygē wil.

Nim̄ frischer süsser Mandelkernen / die nit garstig oder ölig seien / so vil du wilt / oder das Marzapan oder Krafftbrot groß werdē soll / die schütt in siedend wasser / und laß sie also lang darinn liegē / das jnen die haut mög abgethan werden / oder wa du also vilzeit haben magst / solten sie übernacht in frischem brunnwasser ligen lassen / als dann gehet jhnen des morgends auch die haut ab / unnd wirt das Marzapan oder Krafftbrot anmutiger / weißer / und schöner / dann die Mandeln nit also ölig werden / wann sie also geschelet oder abgezogen seind / sol tu sie in einem saubern marmel oder gemeinen steininen mörser fast wol zu reinem muß zerstossen / und jederweilen ein wenig des guten wolriechenden Rosenwassers daran giessen / darmit sie nit ölig werden / wann sie solcher massen auff das aller reinest und subtilest gestossen seind / so wige sie seuberlich ab / Nim̄ dann als schwer oder noch halb als vil schönes weisses hartes zuckers / so zu reinem pulver gestossen sei / darzu / thu es wider in den mörser / stoß es fast krefftig und wol durch einander / das es ein schönen weissen teyg gebe / dann streichs fein dünn unnd glatt auff in ein hültzin oder messing reyfflin / nach de du sollichs Krafftbrot weit oder eng haben wilt / underlegt mit oblatē. Nim̄ ein irdin oder kupffere pfañ die mit einem deckel darzu bereyt sei / wie du sie abgemalt findest / Die mach vormals zimlich warm / heb das Krafftbrot oder Marzapan mit ein bogen bappeir darein / darnach mach ein seer sanfftes lindes kolfeurlin darunder / und auch oben auff den deckel / laß es also gantz sittiglichen und fast gemach bachen / das es anfahe hart zuwerden / und sich ein wenig zu entferben. Diß ist die gemein unnd gebreuchlichst weiß / sollich Krafftbrot zubereyten / dann vile andere art oder meinungen mehr seind / dann etlich den zucker mit Rosenwasser zerlassen / und die Mandeln rein gestossen / in den hartgsotnen zucker rüren / ist kein böse meinung / dann solliche Krafftbrot mer Rosenwassers bekummen / unnd derhalben krefftiger werden.

Man pflegt auch vil andere behendigkeyt mer bei solchen Krafftbroten zu brauchen / dar mit sie schön / kostlich / und wolgeziert seiñ / mer zum lust / überfluß / und wolgefallen / dann zu nutz unnd gutem des leibs . . . .

Wa man nun solliche Krafftbrot noch krefftiger und besser haben wil / das hertz / natürliche krafft / und lebliche geyster zu erquicken unnd bekrefftigen / mag man an statt des Rosenwassers / andere gedistillierte wasser nemen / so dem selbigen glid dienstlich / welchs blöd oder geschwecht ist / als zu dem haupt / Lauander / Meyeron / Spick / Stichaskraut / oder dergleichen gebrante Wasser / Zu dem hertzen Burretsch / Ochsenzung / Melissen / und dergleichen / zu der brust Hysop / Andorn / Thimian / unnd welche weiter der brust dienen.

Weiter magstu zu solchen Krafftbroten auch andere hertzsterckende stuck vermischen unnd brauchen / als Edelgestein / Perlen / Corallen / Saffran / und andere gewürtz / blümlin / kraut / und wurtzel / doch solchs alles in fast kleiner quantitet / oder seer wenig / darmit man solchen Krafftbroten kein frembden geschmack gebe / welcher dem schwachen / blöden undäwigen magen zuwider sei / oder abscheulich."

Diese Vorschrift weist schon auf alle wesentlichen Punkte hin, die bei der Marzipanherstellung in Frage kommen und zeigt uns den Marzipan vornehmlich vom Standpunkte des Arztes und Apothekers. Nur einige Jahrzehnte jünger ist eine weitere umfangreiche Quelle, die den Marzipan lediglich vom Standpunkte des Koches und als Delikatesse für Festtafeln vorführt: des „Churf. Meintzischen Mundkochs

[1]) Ryff, a. a. O. Bl. 223—224.

M. Marxen Rumpolt" berühmtes Kochbuch von 1581[1]). Da werden zunächst Speisenfolgen für Festmale aufgestellt. Bei einem kaiserlichen Essen gab es zum Obst-Gange nebst vielen anderen Sachen „Marcepan von Mandel gemacht . . ., ein Marcepan-Kräplin . . ., ein Marcepan von Welschen Nüssen, ein Marcepan von roten Haselnüssen . . ." Auch bei königlichen, kurfürstlichen und gräflichen Essen, auch beim Essen der Edelleute gibt es noch mehrere Marzipansorten, nicht aber bei Bürgern und Bauern, die sich mit Obst, Torten, Käse u. a. begnügen müssen.

Von den Herstellungsvorschriften sei folgende wiedergegeben:

„Nim Zucker / der fein geläutert ist mit Rosenwasser / und setz ihn mit dem Rundel auf Kolen / und laß ihn also sieden / und wenn er wol dick ist / so rür Mandeln darunter / unnd rürs wol durcheinander / daß er nicht anbrennet. Setz es vom Feuwer hinweg / nim gestossen Zucker / un rür in darunter / un versuchs wie es so wolgeschmack ist. Und aus diesem Mandelteig magstu ein Marcipan machē / trucken in im Ofen oder Pastetenpfann / laß wider kalt werden / .... Du kanst auch wol weiß von Eyern untern den Marcipan nemmen / und Rosenwasser / wenn du die Mandeln gar hast abgetrucknet / so nim erst das weiß von Eyern darunter / und rürs wol darunter / so wirt es gut und wolgeschmack."

Colerus[2]) gibt 1604 folgendes Rezept: „Gute Martzipan zu backen":

„Wil man einen guten Martzipan backen / so stoß geschelte Mandeln in einem Mörsel / und thue darunter weissen Zucker und Rosenwasser / unnd stoß wol durcheinander / das es nicht zu dünne wird / sondern das es fein dicke bleibet / streichs auff Oblatbletter eines queren Fingers dicke / unnd hübsch keulicht / wie ein hültzen Teller / lege es in eine küpferne Pfanne / die da fein treuge ist / thue darunter ein klein Fewer / unnd auff die Pfanne eine küpferne stürtze / und auff die stürtze auch ein fewer / und las es hübsch backen / unnd wenns gebacken ist / so richts an / und bestrewe es mit geferbten Coriander oder Anyß."

Aus der Vorschrift, die de Serres[3]) im Jahre 1619 gibt, ist folgender Zusatz bemerkenswert:

Fügt man etwas feines Blütenmehl hinzu, gut mit den Mandeln und dem Zucker gemischt, so ist das nicht schlecht, denn man kann die Marzipantorten auf diese Weise billiger machen, ohne die Güte zu sehr zu schmälern, vorausgesetzt, daß man von dieser Freiheit nicht allzu ausgiebigen Gebrauch macht.

Auch aus dem Konfektbuch der Schellhammerin[4]) (1706), die auch ein berühmtes Kochbuch verfaßt hat, verdienen einige Angaben wiedergegeben zu werden:

„Wenn du einen ansehnlichen Marzipan auf zwölff Personen machen wilt / must du nehmen 3 oder 4 Pfund gute Mandeln." Man soll sie in kaltem Wasser einweichen, unter Rosenwasserzusatz stoßen und die gleiche Menge oder nur ¾ oder ½ Zucker darunter mischen und die Masse über dem Feuer erhitzen, bis sie nicht mehr an der Hand klebt. „Zum unterstreuen / und die Finger ein wenig damit zu reiben / kannst du etwas Stärckmehl nehmen; aber ja nichts in den Teig / denn dieses thun die so ihn auf den Kauf machen und die Leute betriegen." Der Marzipan wird dann vergoldet oder verziert.

---

[1]) Ein new Kochbuch, das ist ein gründliche beschreibung wie man recht und wol / nicht allein von vierfüssigen / heymischen und wilden Thieren / . . . / allerley Speiß . . . / mancherley Pasteten . . kochen und zubereiten solle . . . Auch ist darinnen zu vernemmen / wie man herrliche grosse Pancketten sampt gemeinen Gastereyen / ordentlich anrichten und bestellen soll. Durch M. Marxen Rumpolt . . . . Frankfurt a. M.

[2]) M. Johannes Colerus, Oeconomia oder Haußbuch . . . . Wittemberg 1604. Teil I, S. 125.

[3]) d'Olivier de Serres, Le Theatre d'Agriculture. Paris 1619.

[4]) Maria Sophia Schellhammerin / der wohl-unterwiesenen Köchinn zufällige Confect-Taffel / bestehend in Zubereitung allerhand mit Zucker eingemachten Früchten / Säfften / . . . Nun zum andermal herausgegeben / mit Kupferstücken gezieret / . . . Braunschweig: 1706.

In diesem Konfektbuch ist auch eine Vexiervorschrift zu einem „Marzipan von Saltz“ angegeben, dessen Zweck folgende Bemerkung erklärt: „Wenn er recht gemacht wird / soll ihn keiner kennen / biß man ihn in den Mund nimt / da es dann ziemlichen Verdruß verursachet / und denen anderen was zu lachen gibt.“

Ich fand diese Vorschrift auch bei Krünitz wieder und gebe sie dort an.

Die Abhandlung über „Marcipan, Marcepan“ in Zedler's Universal-Lexikon[1]) beginnt folgendermaßen: „Marcipan ist eine Art Zucker-Gebackenes, das von süßen Mandeln, Haselnüssen, Pistazien, bitteren Mandeln, Aprikosen- und Pfersichkernen u. a. m. gemacht und auf mancherley Weise zubereitet wird.“ Hier fand ich zum ersten Male überhaupt die Verwendung von Aprikosenkernen zu Süßigkeiten erwähnt: Pfirsichkerne, die Rumpolt nur in mit Zucker überzogenem Zustande aufführt, sind hier zuerst als Marzipanbestandteil angegeben.

Im „Großen Thüringisch-Erfurtischen Kochbuch“ (Erfurt 1797) sind Vorschriften zu Marzipan sogar frei von Mandeln und lauten folgendermaßen:

„Marzipan zu machen: Man nehme 2 Eier und ein halb Pfund klar gesiebten Zucker darunter, ein wenig Rosenwasser und ein halb Pfund Mehl, lasse es ein wenig ruhen und mache hernach Marzipan daraus; lasse solchen über Nacht stehen, und backe ihr hernach auf einem Bleche. — Auf eine andere Art. Nimm ein halb Pfund klar gesiebten Zucker, 3 Eier und Mehl nach Gutdünken; alsdann wölgere den Teig aus, formire ihn zu Marzipan, und lasse ihn über Nacht stehen; dann nimm ein viertel Pfund Zucker, ebenfalls klar gesiebt, das Weiße von 2 Eiern, mache daraus einen Schnee und überstreiche damit den Marzipan, bestreue ihn mit Saamen, und lasse ihn langsam in der Röhre abtrocknen.“

Daß hier nicht Anleitungen zur Fälschung vorliegen, sondern nur die äußere Form als maßgebend angesehen worden ist, geht einerseits daraus hervor, daß die Massen geschmacklich nicht Marzipan vortäuschen konnten, andererseits daraus, daß eine wirkliche Marzipanmasse, zu Fröschen geformt, unter dem Stichwort „Laubfrösche“ angegeben ist.

Die Reihe der mitgeteilten Abhandlungen und Vorschriften über Marzipan möge mit den Ausführungen geschlossen werden, die im 85. Bande (erschienen 1802) der Krünitz'schen oekonomisch-technologischen Encyklopädie enthalten sind und dem Stande der Ansichten in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts entsprechen. Von dem von Krünitz benutzten Schrifttum sind dort nur 2 Werke: „Allgemeines Küchenlexicon für Frauenzimmer II. Teil, Leipzig: Voß 1794“ und „Neues Magazin der Kochkunst und Zuckerbäckerey, Karlsruhe 1773“ angegeben, die ich beide nicht eingesehen habe.

Krünitz behandelt zunächst „Marzipan“ im allgemeinen, dann „Anis-Marzipan“, „aufgesprungenen Marzipan“, „Marzipan mit Citronen oder Pomeranzen“, „gefüllten Marzipan“, „glänzenden Marzipan“, „Herren-Marzipan“, „herzoglichen Marzipan“, „königlichen Marzipan“, „Marzipan von Kraftzeuge“, „krausen Marzipan“, „Krebs-Marzipan“, „Marzipan von Muscatenzeuge“, „niederländischen Marzipan“, „Marzipan à la princesse“, „Marzipan von Salz“, „Marzipan-Schiffchen oder -Früchte“, „Marzipan-Schlangen“, „gefüllte Marzipan-Schlange“, „Marzipan-Torte“ und „Marzipan-Zeug.“ Die letzte Zubereitung, als gleichbedeutend mit „Marzipan von Mandeln“ bezeichnet, entspricht unserer Marzipan-Rohmasse. Ich gebe daher die Vorschrift hierfür an erster Stelle wieder:

„Marzipan-Zeug. Man weicht ein Pfund Mandeln in kaltes Wasser, bis sich die Schalen abziehen lassen; wenn man sie abgezogen hat, so wäscht man sie aus frischem Brunnenwasser, und reibt sie einem Reibasche mit Rosenwasser klein ab. Hernach rührt man unter ein Pfund Mandeln, ein halbes Pfund klein gestoßenen Zucker, setzt denselben in einer

[1]) Zedler, Großes Universal-Lexikon. Halle und Leipzig 1739, Bd. XIX.

messingenen Pfanne auf ein Kohlenfeuer, und rührt ihn immer ab, daß es sich nicht anlegt. Dann läßt man den Teig so lange trocknen, bis er nicht mehr an den Fingern klebt; schüttet ihn nachher heraus auf ein Bret, daß er etwas verkühlt, und wirkt ihn dann mit etwas Zucker aus . . . Aus diesem Teige nun kann man nach Belieben alsdann allerhand Früchte oder andere Figuren bilden."

Anis-Marzipan und Marzipan von Muscatenzeuge werden wesentlich nur aus Zucker, Mehl, Butter und Eiern hergestellt; das gleiche gilt für eine der angegebenen Marzipan-Schlangen-Rezepte. Im übrigen sind stets Mandeln und Zucker als wesentliche Bestandteile angegeben, die in verschiedener Weise verarbeitet werden.

Allgemein wird Marzipan als „ein Zuckergebackenes von süßen Mandeln, Haselnüssen, Pistazien, bitteren Mandeln, Aprikosen- und Pfirsichkernen u. dergl." bezeichnet.

Beim Zerstoßen der Mandeln solle man kleine Mengen Orangenblüten- oder Rosenwasser zusetzen, „damit sie kein Oehl von sich geben, welches den Marzipan unschmackhaft machen würde." Die Marzipanfiguren sollen im allgemeinen gebacken und mit einem Zuckerguß (Eis genannt) überzogen werden. „Bey großen Marzipanen pflegt man zugleich mit dem Eis Pistazien, Citronen- oder Pomeranzenschalen, Citronat und dergleichen darauf zu stecken." Vielfach backt man die Marzipanteile auf Oblaten. Der angeführte Krebs-Marzipan ist nichts anderes als außen rot gefärbte Marzipankrebsfiguren. Für Marzipan von Salz laute die Vorschrift folgendermaßen:

„Man trocknet gutes weißes Salz, und stößt es ganz klein. Alsdann drückt man in Rosenwasser geweichten Trapant . . . durch ein Tuch und streicht ihn mit einem Messer auf einem hölzernen Teller so lange hin und wieder, bis er so weiß wie Schnee wird. Dann macht man das Salz damit an, daß ein guter Teig daraus wird . . . formt ihn wie einen anderen Marzipan, läßt ihn auf einem Ofen trocken werden, und macht einen Spiegel[1]) darauf, wie auf die anderen Marzipan-Arten."

Anschließend seien noch Titel von Rezept-, Koch- und Konditor-Büchern angegeben, die Vorschriften für Marzipan enthalten. Anspruch auf Vollständigkeit kann und soll das von mir mitgeteilte Schrifttum nicht erheben. Die Marzipanformen, über die eine Anzahl von Veröffentlichungen in Zeitschriften vorliegen, sind, wie im Text so auch hier, noch unberücksichtigt geblieben.

La Varenne, le cuisinier François . . . 4. Ausg. Paris 1655.
The Closet of Sir Kenelm Digby Opened. London 1910. Neudruck der Ausgabe von 1669.
Traité' de Confiture, ou le Nouveau et Parfait Confituries . . . Amsterdam [1670?] Dasselbe: Paris 1689.
Nouvelle Instruction pour les Confitures, les Liqueurs, et les Fruits avec la maniere de bien ordonner un Dessert . . . Paris 1692. — In zahlreichen Auflagen erschienen; die letzte anscheinend 1740.
William Salmon, The family-Dictionary or Houshold Companion. London 1696.
Anna Catharina Eibellyn, Handschriftliches Kochbuch von 1722—1725.
A book of simples, London [um 1910]. Druck eines handschriftlich erhaltenen Rezeptbuches aus der ersten Hälfte des 18. Jahrh.
Gerrit van den Brenk, t'Zaamen-Spraaken tusschen een Mevrouw, Banketbakker en Confiturier, over het Bereiden, Gereed Maaken en Bakken . . . . 4. Aufl. Amsterdam [um 1750?]. Angebunden: Volmaakte Onderrigtinge, ten Dienst der Koek-Bakkers, of hunne Leerlingen . . . door B. G.
[Fr. Marin?] Les dons de Comus, ou l'art de la cuisine, reduit en pratique, nouvelle edition . . . . Bd. III. Paris 1740.
Francisco Martinez, Arte de cocina, pasteleria, vizcocheria, y conserveria . . . . . Barcelona 1763.
Gilliers, Le cannameliste français . . . . Nancy 1768.

[1]) Glasur.

Orientalisches Confectbuch .... Tübingen 1781.
Il Confetturiere Piemontese, che insegna la maniera di confettare frutti .... far Biscottini, Marzapani ... Torino 1790. — Dies Buch enthält 26 Marzipanvorschriften, die ausgedehnteste Sammlung, die ich fand.
Catharina Zierikhoven, Volkoomen Neerlandsch kookkundig Woordenboek ..... Campen 1791.
I. K. G. Jacobsson's Technologisches Wörterbuch, Teil III, 1783; Teil VI, 1793.
Koch-, Back- und Konfiturenlexikon, neues vollständiges .... Stark verm. u. verb. Aufl. Ulm 1796.

Auch in der schönen Literatur findet man hie und da Marzipan erwähnt; er ist sogar in den deutschen Sprichwörterschatz übergegangen[1]):

„Ein gesunder zaan keuet aus einem stücke brod ein marcipan."

[1]) Jacob u. Wilhelm Grimm, Deutsches Wörterbuch. Leipzig 1885, **6**, Sp. 1692.

Zwei neue Verfahren zur Bestimmung von Aminosäuren in Lebensmitteln.

Von
J. Tillmans und **J. Kiesgen**[1]).

Mitteilung aus dem Universitäts-Institut für Nahrungsmittelchemie in Frankfurt a. M.

[Eingegangen am 16. November 1926.]

Aminosäuren finden sich in kleinen Mengen in sehr vielen Lebensmitteln. Besondere analytische Bedeutung haben sie für die Untersuchung von Fleischextrakten, Fleischbrühwürfeln und -würzen erhalten. Man verwendet für diese Untersuchungen die Formoltitration nach Sörensen, welche von Grünhut[2]) in eine für die Zwecke der Lebensmittelchemie sehr bequeme Form gebracht worden ist. Im Nachstehenden berichten wir nun über zwei weitere Verfahren der Bestimmung von Aminosäuren in Lebensmitteln, die in vielen Fällen mit Vorteil angewendet werden können.

Das erste Verfahren beruht auf der von P. Hirsch[3]) gewonnenen Erkenntnis, daß sich nach der Größe der Dissoziationskonstanten der Carboxylgruppen sämtliche Aminosäuren durch eine Stufentitration von der Stufe 7 auf die Stufe 11,8 titrieren lassen müssen. Die Titrationen auf so hohe alkalische Stufen wie 11,8 bringen nun gewisse Schwierigkeiten mit sich. Man kann natürlich die Stufe 11,8 an der Gaskette messen. Für eine praktische Anwendung ist dieses Verfahren aber unzweckmäßig, da es umständlich ist und auch eine in manchen Untersuchungsämtern nicht vorhandene Apparatur voraussetzt. Wenn das Verfahren deshalb allgemeinere Anwendung finden sollte, so mußte eine Titration mit Hilfe eines geeigneten Indicators möglich gemacht werden. Ferner mußte eine geeignete Pufferlösung, die als Vergleichslösung dienen konnte, angewendet werden. Nach J. M. Kolthoff[4]) zeigen einige

[1]) Vergl. auch die Inaugural-Dissertation von Dr. J. Kiesgen, Frankfurt a. M. 1925. Naturwissenschaftliche Fakultät der Universität.

[2]) Diese Zeitschrift 1919, **37**, 304.

[3]) Inaugural-Dissertation Franfurt a. M., 1923. Naturwissenschaftliche Fakultät der Universität und Biochem. Zeitschrift 1924, **147**, 433.

[4]) J. M. Kolthoff, Der Gebrauch von Farbenindicatoren. Verlag Julius Springer in Berlin 1923, S. 75.